

FAWINO

Meride

Merlot TI DOC



Jahrgang:	2022
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Fawino
Traubensorten:	Merlot
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°

Die Trauben stammen aus der Namensgebenden Gemeinde Meride, am Monte San Giorgio gelegen. Ausgebaut wird der Wein während rund 12 Monaten in 500 Liter Fässern aus Schweizer Eiche. Das Nasenbild zeigt Aromen von dunklen Beeren, Powidl und schwarzen Kirschen, würzig unterlegt mit Noten von dunklem Kakao, Lakritz und einem Hauch Tabak. Samtig-saftiger Gaumenauftritt mit schönem Fruchtextrakt, fein rauchiger Würze und feinen Tanninen.

Empfehlung

Wunderbar zu Schmorbraten mit Polenta, Kaninchen mit Pflaumen und Maronen, zur Kalbskrone aus dem Ofen mit Pilzsauce, oder auch zu Wildgeflügel.

Produzent

Simone Favini war schon als Kind leidenschaftlich am Weinbau interessiert und vinifizierte 2005 schon seinen ersten Wein. Aus dieser frühen Leidenschaft und der Liebe zur Natur entstand der Wunsch, Önologie zu studieren und eine eigene Produktion aufzubauen. Verschiedene Auszeichnungen folgten schon bald. Bestärkt durch diese Erfolge entscheidet er sich, die Produktion zu steigern und eine neue, größere Weinkellerei in Mendrisio zu eröffnen. 2012 findet er mit Claudio Widmer einen Geschäftspartner, und die Cantina Fa`wino GmbH wurde gegründet. Die beiden fokussieren ihre Bemühungen darauf, Weine zu produzieren, welche die Eigenheiten der Region Mendrisiotto zum Ausdruck bringen. Die Parzellen befinden sich an den Hängen des Monte Generoso und des Monte San Giorgio, die im südlichsten Teil des Tessins gelegen sind. Ihr vorrangiges Ziel besteht darin, Trauben von höchster Qualität zu erzeugen und deren Potenzial durch eine möglichst sorgfältige Weiterverarbeitung zu entfalten. Naturnaher Rebbau ist dabei eine Selbstverständlichkeit und wo immer möglich wird nach biologischen Richtlinien gearbeitet. Auch önologische Eingriffe werden auf das notwendige Minimum reduziert, um die positiven Eigenheiten des

Jahrgangs
und des Terroirs möglichst unbeschadet in die Flasche zu bringen.
Die alkoholische Gärung wird in Edelstahltanks oder für die besonders
hochwertigen Weine in Fässern aus Schweizer Eiche durchgeführt.
Das Resultat sind Weine, welche sowohl die Typizität der Rebsorten,
als auch das Terroir aufs Schönste wiederspiegeln.