VON SALIS

Ticino DOC

Agriloro Merlot Genestrerio 2024

CHF 19.00

75cl
12.5%
Tessin
AN 8528724

Degustationsnotiz
Ein klassischer Tessiner Merlot aus der Gemeinde Genestrerio. Sehr modern gekeltert, aber ohne die Typizität seiner Herkunft zu verlieren. Im Bouquet reife Pflaumen und Kirschen, eine mineralische Note kommt dazu. Am Gaumen leicht würzig, samtig und fruchtig, von guter Struktur und Säure.

Herstellung
Ausbau im Stahltank

Trinkreife
Jahrgang + 5 Jahre

Geniessen zu
Rotem Fleisch, wie Wild, Rind oder Lamm und gereiftem Käse.

Produzent
Meinrad Perler erblickte das Licht der Welt 1937 als Sohn eines freiburgischen Bauern. Als junger Erwachsener hatte er jedoch nicht vor, dem landwirtschaftlichen Weg seines Vaters als Bauer zu folgen. Ganz im Gegenteil, er wurde Bankier. Anfang der 60er-Jahre verschlug es ihn als jungen Bankdirekter ins Tessin. Im Jahre 1981, da war er 45 Jahre jung, sollte er für seinen Arbeitgeber ein altes, stillgelegtes Weingut samt Hügel, auf dem es stand, sowie den 11 Hektaren Rebland darum herum verkaufen. Verkauft hat er den Besitz in der Tat, jedoch an sich selber, da er sich vom ersten Moment an in diesen Fleck Erde verliebt hatte. Es folgten viele Jahre des Aufbaus, bis dann 1994 endlich der erste Agriloro Merlot nach dem Gusto von Meinrad den Keller verliess. Im Jahre 2010 durfte Meinrad dann die Lorbeeren seines Jahrzehnte langen Einsatzes ernten, als er am Grand Prix du Vin Suisse zum Schweizer Winzer des Jahres gekürt wurde.
Alle Trauben befinden sich rund um das Weingut in der Gemeinde Arzo und ebenfalls in Genestrerio. Ein sonnenverwöhnter Platz weit weg vom hektischen Mendrisio. Und ein Welterbe ist in unmittelbarere Nähe. Der Monte San Giorgio ist eine der weltweit wichtigsten Fossillagerstätten einer geologischen Periode zwischen 247 und 236 Millionen Jahren vor heute. Die Fossilien dieses Berges sind wegen ihrer Vielfalt und ihrer einmaligen Erhaltungsweise weltberühmt. Seit 1850 wurden sie von schweizerischen und italienischen Paläontologen ans Licht gebracht und untersucht.

Region
Das Tessin wird durch den Monte Ceneri in zwei Weinbauzonen geteilt. Im Norden des Monte Ceneris befindet sich das Sopraceneri, im Süden heisst die Region Sottoceneri. Die Reben werden im Sopraceneri noch oft in der traditionellen Pergola-Erziehung bewirtschaftt. Die Weinberge befinden sich zwischen 200 und 350 Meter über Meer und profitieren von einem mildem Klima mit viel Sonnenstunden, warmen Temperaturen und ausreichend Niederschlag. Die Rebfläche beträgt etwas mehr als 1000 Hektaren, wobei weisse Sorten lediglich 10% ausmachen. Die mit Abstand wichtigste Rebsorte ist der Merlot, der im Tessin seit 1906 seine Heimat gefunden hat.