

Torseconda Rosso del Ticino DOC 2021

Tenuta di Torseconda

Typ	Rotwein
Herkunft	Schweiz, Tessin
Produzent	Tenuta di Torseconda bellinzona
Ausbau	18 Monate in Barriques aus französischer Eiche
Inhalt	6 Lt
Jahrgang	2021
Ausschanktemperatur	16 - 18°C
Alkoholgehalt	13 %
Traubensorten	Cabernet Sauvignon, Merlot
Artikel-Nr	30011621

Bemerkungen

Torseconda ist die zweite der so genannten Hungerfestungen, zylindrische Bauten, die 1853 im Tessin südlich von Bellinzona errichtet wurden. Dieses Verteidigungssystem gegen die Langobarden und Österreicher wurde nach einer Handelskrise errichtet, die zu Grenzblockaden und Lebensmittelknappheit geführt hatte. Der Kanton Tessin initiierte daher öffentliche Arbeiten, um das Leid der Bevölkerung zu lindern, und der Bund gab den Bau der Festungsanlagen in Auftrag. Das Tessin mit den milden Temperaturen, den vielen Sonnenstunden und den ergiebigen Niederschlägen schafft besitzt das ideale Klima für aussergewöhnliche Weine. Sie stehen auf steinigen, sand- und schlammreichen Böden, die stark von der Aktivität der Gletscher und Wildbäche geprägt sind, die das Land geformt und Moränenablagerungen hinterlassen haben. Bepflanzt wird nach dem Guyot-System mit einer Dichte von etwa 3000 Rebstöcken pro Hektar.

Passt zu

Der Torseconda Rosso Ticino DOC passt hervorragend zu kräftigen Fleischgerichten wie Rindsfilet, Lammkoteletts oder Wild, harmonisiert aber ebenso mit gereiftem Hartkäse oder einer reichhaltigen Pilzrisotto. Seine seidige Struktur und die feinen Tannine machen ihn zum idealen Begleiter für aromenstarke, raffinierte Speisen.

Degustationsnotizen

Intensive rubinrote Farbe mit ausgeprägten violetten Reflexen. Raffiniertes, volles und komplexes Aroma mit Noten von reifen roten Beeren, Kirsche und Cassis, die von Röst- und Gewürznoten begleitet werden. Der Torseconda ist ein überzeugender Wein, mit einer seidigen Struktur, Nuancen von frischem Eichenholz und einem köstlichen Abgang mit feinen Tanninen. Ausgewogen und reichhaltig am Gaumen.