

CUVÉE DES SOMMELIERS 2017

Lamone, Oktober 2021

Sehr geehrte Damen und Herren,
Liebe Sommeliers und Freunde



Das familiengeführte Weingut Tamborini Carlo SA und der Schweizerische Verband der Berufssommeliers der italienischen Schweiz (Associazione Svizzera Sommeliers Professionisti Regione Svizzera Italiana) haben das Vergnügen Ihnen den neuen Cuvée des Sommeliers 2017 zu präsentieren. Dieses Cuvée, von Tamborini Carlo SA vinifiziert, ist das Ergebnis der gemeinsamen Weinlese von Tamborini und dem Verband der Sommeliers am 17. September 2017 im historischen Weingut Tamborini in Castelrotto. Bei Kaufinteresse füllen Sie bitte den beigefügten Coupon aus.

Mit freundlichen Grüssen
Familie Tamborini

Produzent: Tamborini Carlo SA
Rebsorte: Merlot | **Herkunftsbezeichnung:** Ticino DOC
Jahrgang: 2017
Vinifikation: bei kontrollierter Temperatur im Edeltank
Ausbau: 20 Monate im Barrique
Alkohol: 13.8 % vol. | **Produktion:** 400 Magnum (150 cl)
Farbe: Dunkelrot, mit granatroten Reflexen.
Duft: In der Nase breit gefächerte Aromen von süssen Gewürzen, eingelegten Sauerkirschen, balsamischen Noten, Karamell und Gebäck.
Gaumen: Im Gaumen reichhaltig und warm, mit gut eingebundenen Tanninen und einem anhaltenden Abgang.
Serviertemperatur: 17° C
Lagerfähigkeit: 6 - 8 Jahre
Speisebegleitung: Schmorbraten, Kalbshaxe, rotes Fleisch vom Grill, Wild, gereifte Alpkäse
Konfektion: 1 Flasche im Karton oder in der Holzkiste
Gastropreis: CHF 49.- + MwSt (Holzkiste + CHF 12.-)
Privatpreis: CHF 55.- (MwST inklusive, Holzkiste + CHF 12.-)



Senden Sie den Bestellcoupon per Mail an: bestellungen@tamborinivini.ch

Vorname und Name

Restaurant/ Hotel

Adresse:

Telefon: E-Mail:

Bestellmenge: Fl. 150 cl ohne Holzkiste

..... Fl. 150 cl mit Holzkiste (+ CHF 12.-)

Datum Unterschrift:

Bei Bestellungen unter 6 Magnumflaschen wird ein Lieferzuschlag von CHF 10.- verrechnet. Abholung in der Vinothek in Lamone zum Nettopreis.