TENIMENTO DELL`ÖR
SOTTOBOSCO CUVéE ROT
TENIMENTO DEL ÖR



Jahrgang:	2017
Inhalt:	300 cl
Produzent:	Tenimento dell`Ör
Alkoholgehalt:	13
Ausschenktemperatur:	16-18°
Traubensorte(n):	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

Empfehlung

Zu gebratenem roten Fleisch sowie zu gereiftem Hart- und Weichkäse.

Degustationsnotizen

In der Farbe ein kräftiges Rot mit violetten Reflexen. In der Nase die Vorboten von Vanille. Im Gaumen Intensive Vanille- und Mandelaromen gepaart mit der leichten Dominanz von dunklen Beeren - des typischen Merkmals der Cabernet Sauvignon Traube. Langer Abgang. Lagerfähiger Rotwein.

Produzent

Tenimento dell`Ã–r: Meinrad C. Perler, Gründer der Agriloro SA, hatte schon immer eine starke Verbindung zur Landwirtschaft. Als Bauernsohn im Kanton Freiburg aufgewachsen, zog er mit 25 ins Tessin, um einen anderen Beruf zu ergreifen. 1981 entschied er sich, das Tenimento dell?Ör in der Gemeinde Arzo zu erwerben und das Gut wieder seiner früheren Nutzung zurück zu führen. Das Anwesen ist sehr alt und wird bereits im 18. Jahrhundert als einer der wichtigsten Weinberge des Mendrisiottos erwähnt. \n
\n
Gleich nach dem Erwerb begann die Erneuerung der Rebpflanzungen. Zunächst nach der regionalen Weinbautradition, dann mehr und mehr beeinflusst von der Leidenschaft für Experimente und Innovationen, die sich bei ihm im Laufe der Zeit immer deutlicher zeigte. Viel zur Verwirklichung seiner Visionen hat der deutsche Forscher und Agronom Rainer Zierock beigetragen. Er erkannte das Potenzial des Weingutes und erwarb sich über die Jahre grosse Verdienste um den Rebbau sowie im Keller auch als Meister der Assemblage. \n
\n
Ein weiterer grosser Schritt nach vorn erfolgte 2002 mit dem Kauf des Gutes La Prella in Genestrerio, einem Ortsteil von Mendrisio. Im Rebbau wie auch bei der Weinbereitung wird soweit möglich mit natürlichen Methoden und im respektvollen Umgang mit der Umwelt gearbeitet. Ein Grossteil der Produktion und fast alle

Spezialitäten werden in Barriques ausgebaut. Ab dem Jahr 2012 wurde dann auch der neue Weinkeller in Genestrerio mit der ersten Weinlese im September in Betrieb genommen und folglich auch der Verkauf, um an einem einzigen Ort alles zu vereinheitlichen. Ein grosser Aufwand wird in die Forschung investiert, wie etwa zur Errichtung von drei ampelographischen Gärten, in denen sich über 600 verschiedene Rebsorten zu Versuchszwecken befinden.