



## TRE TALENTI ROT

Appellation : Tre Talenti

Rebsorten: St. Galler **Pinot Noir** vom Südhang des Gonzen, Mels.  
Tessiner **Merlot** vom Weingut San Zeno, Lamone.  
Walliser **Cornalin** von der Schampichtru, Salgesch.

Vinifikation: Traditionelle Maischegärung. Die Rebsorten werden separat  
ausgebaut. Im Anschluss vinifizieren die „Tre Talenti“ einen Schweizer  
Wein, der diese Bezeichnung auch verdient.

Ausbau:ahltank, trocken

Besonderheit: Mit der Cuvée von drei anspruchsvollen Schweizer Traubensorten ist eine  
Weinkreation gelungen, die es bisher in der Schweiz nicht gab. Zum ersten Mal  
haben sich drei Winzer über die Kantonsgrenzen hinaus zusammengeschlossen,  
um einen gemeinsamen, neuen Wein zu kreieren.

Alkoholgehalt: 13.5 % Vol.

Trinktemperatur: 16 – 18° C

Lagerung: 5 - 8 Jahre.

### Weinbeschreibung:

Charakter: Der Pinot Noir, gereift durch den Föhn am Südhang des Gonzen, steht für Kraft und  
Energie, für Körpervolumen und Charakterstärke. Der Merlot fügt dem Tre Talenti  
die Sonne und Lieblichkeit des Tessins bei, sorgt für Struktur und würzige Rasse.  
Die Weichheit und den fruchtigen Geschmack verdankt dieser Wein dem Walliser  
Cornalin, der ihm die Note des Bon-Vivants verleiht.

Empfehlung: rotes Fleisch, gehaltvolle und traditionelle Speisen, Fleischfondue.



Weitere Informationen unter: [www.tretalenti.ch](http://www.tretalenti.ch)