

Kopp von der Crone Visini, Barbengo

Merlot und mehr



Anna Barbara von der Crone Kopp und Paolo Visini

Inhaber, Betreuung Rebberge und Önologen Anna Barbara von der Crone Kopp und Paolo Visini | **Rebfläche** 7 Hektar | **Sorten** Chardonnay, Sauvignon Blanc, Kerner, Viognier, Merlot, Arinarnoa, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Produktion 40 000 Flaschen | **Verkauf** ab Hof und online

Als Anna Barbara von der Crone im Jahr 1994 zusammen mit ihrem Mann Ueli Kopp ihr Weinbauprojekt im Tessin lancierte, gehörten sie zu den letzten jener Deutschschweizer Einsteigergeneration, die den Tessiner Weinbau massgeblich zum Guten veränderte. Heute, mehr als ein Vierteljahrhundert später, ist ihr Betrieb, den sie nach dem Unfalltod ihres Mannes seit 2006 gemeinsam mit Paolo Visini führt, eine Institution unter den ambitionierten Weinbaugütern in der Schweizer Sonnenstube. Alles, was die beiden anpacken, ist konsequent durchgedacht: von der überzeugenden Schlichtheit ihres Kellerneubaus über die nicht weniger minimalistisch gehaltenen Etiketten bis zum Inhalt der Flaschen. Schon lange haben sie gemerkt, dass die einseitige Fokussierung auf den Merlot die Möglichkeiten zu sehr einschränkt. Daher bauen sie auch andere Bordeaux-Sorten an, dazu Chardonnay, Sauvignon Blanc, Kerner und Viognier. Während ihre Basisweine mit ihrer animierenden Trinkigkeit gefallen, ziehen sie bei den Top-Selektionen alle Register.

Weintipp

Balin | 18.5 Punkte Merlot, ergänzt mit Arinarnoa und Cabernet Sauvignon. ★

Waldbeeren, Wiesenkräuter, Lakritz und Wermut. Im Gaumen dicht gewoben, mit edler Frucht und feinkörnigem Tannin.

Irto | 18 Punkte Gekonnt komponierter Bordeaux-Blend. Aromen von Brombeeren, etwas Minze und frische Pfeffernoten. Im Gaumen füllig und weich, edles Tannin und vornehme Würze. Lang anhaltend.

Kopp von der Crone Visini | Anna Barbara von der Crone Kopp und Paolo Visini
 Via Noga 2 | 6917 Barbengo | Tel. +41 (0)91 682 96 16 | www.cantinabarbengo.ch
 Öffnungszeiten nach Vereinbarung