★★★★

CANTINA KOPP VON DER CRONE VISINI

Die Cantina entstand 2006 durch die Fusion der Cantina Kopp von der Crone und ViniVisini. Anna Barbara von der Crone und Paolo Visini bewirtschaften Rebflächen in drei Regionen im Tessin: Mendrisiotto, Luganese, Bellinzonese. Hauptsorte ist mit 70 Prozent Merlot, man kultiviert aber auch Kerner und Cabernet Franc. 2010 wurde das Weingut in die renommierte Vereinigung «Mémoire des Vins Suisses» aufgenommen.

via Noga 2, 6917 Barbengo
T: +41 91 6829616
info@cantinabarbengo.ch
cantinabarbengo.ch

Kontaktperson/Kellermeister: Anna Barbara von der Crone Kopp & Paolo Visini
Produktion: 40.000 Flaschen
1 % Schaumwein, 22 % weiss, 2 % rosé, 75 % rot, 7 Hektar
Ab-Hof-Verkauf: nach Vereinbarung

91 **2023 MATTO** Expressives Bouquet mit Noten von Cassis, Holunderblüte und Litschi. Dazu florale Anklänge und Grapefruit. Am Gaumen frisch, ausgewogen schöne Zitrusfrucht, etwas Brennnessel im langen Finish. CHF 25,–

90 **2022 MERIDIO** Eher dezentes Bouquet mit Noten von gelbem Steinobst, Apfel und Zitrus. Dezente kräutrige Anklänge und nussige Nuancen. Am Gaumen kräftig, aber frisch, karge Frucht, Zitrus und crémiges Finale. CHF 26,–

95 **2021 SCALA** Frische Beerenaromatik in der Nase: Noten von Himbeere, Brombeere und Holunderbeere. Dazu Anklänge von Sauerkirsche und elegante, würzig-balsamische Noten. Am Gaumen leichtfüssig und frisch, mit schöner Säure und gut eingebundenem feinem Tannin. Langer Abgang auf ätherisch-würzigen Noten. CHF 47,–

93 **2020 IRTO** Intensive dunkle Frucht, Holunderbeeren, Sauerkirsche, reife Zwetschge, dazu Nuancen von Cassis, rauchige und würzige Nuancen, dezent schwarzer Pfeffer. Am Gaumen elegant wirkend mit perfekter Balance aus Schmelz und Frische. Reife, schön integrierte Säure, reifes Tannin. Hallt lange nach mit Röstnoten und grosser Frische.CHF 45,–

93 **2021 BALIN** Elegante Nase mit Noten von eingemachten und gedörrten Sauerkirschen, Roter Johannisbeere, frischer Zwetschge und zitrischen Nuancen. Dazu Anklänge von Grafit, Milchkaffee und kräutrig-würzigen Nuancen. Am Gaumen frisch und elegant, mit saftiger Säure, schönem Spiel zwischen dunkelroter Frucht und Würze, feinkörnigem Tannin und langem Finale.CHF 49,–

92 **2022 TINELLO** Dunkles Rubin, violette Reflexe. Klare, dunkle Frucht, Holunderbeeren, Schlehen, perfekt dazu passende Würze, Pfeffer, etwas Rauch. Am Gaumen elegant mit reifer, schön integrierter Säure und feinem Tannin. Dunkle Waldbeeren und dezente Röstnoten schwingen mit im langen Nachhall. CHF 26,–

Die Weinfelder der Cantina am Maggia-Delta.

★★

CANTINA ALLA MAGGIA

Das Tessiner Weingut beruht auf den Wurzeln des landwirtschaftlichen Betriebes Terreni alla Maggia, gegründet 1930. Auf ihren Rebflächen erzeugt die Cantina alla Maggia eine repräsentative Auswahl an Weinen. Das Angebot reicht von Merlot über Bondola, einer autochthonen Sorte aus dem Tessin, bis zu Spitzenweinen, die in Barriques reifen. Drei Sorten Grappa, formidabler Gin mit Yuzu und ein Whisky runden das Sortiment ab.

Via Muraccio 111, 6612 Ascona
T: +41 91 7923311
info@cantinaallamaggia.ch
cantinaallamaggia.ch

Kellermeister: Ettore Biraghi
Produktion: 90.000 Flaschen
25 % weiss, 10 % rosé, 65 % rot, 11.5+3 Hektar
Ab-Hof-Verkauf: Ja

90 **2022 IL CASTAGNETO** Intensives Bouquet mit präsenter Röstaromatik. Noten von gerösteten Nüssen und Honig sowie etwas Karamell. Zudem Noten von Mandarine, gelbem Steinobst und Apfel. Am Gaumen schöne Fülle, weiche Säure, crémig-schmelzige gelbe Frucht, gepaart mit Röstnoten. Langes Finale. CHF 31,–

88 **2023 KERNER** Noten von reifer Birne, Eisbonbon, Agrumen und tropischen Früchten in der Nase. Am Gaumen weich, mit dezenter Säure, Kernobstaromatik und mittellangem Finale. CHF 25,–

93 **2020 ASCONA RISERVA** Intensive Nase, reife dunkle Früchte, Brombeere, Schwarzkirsche, Zwetschge, dazu Kaffee und Gewürze. Gaumen mit süsslichem Fruchtdruck, ausbalanciert von reifer Säure. Intensive Frucht, vegetale Nuancen. Hallt lange nach. CHF 58,–

92 **2020 IL QUERCETO RISERVA** Nase: Schwarzkirsche, Schlehe, Heidelbeere, gut integrierte Röstnoten, Mokka. Am Gaumen süssliche Fülle, Kirsche, Brombeere, dezent vegetal. Zupackendes Tannin, saftige Säure. Endet lang mit Gewürznoten. CHF 45,–

90 **2021 BARBAROSSA RISERVA** Reife Frucht, helle Beeren, Süsskirsche, dazu Nuancen von Pfeffer. Am Gaumen eher leicht mit wiederum intensiver Frucht, würzige Nuancen, saftig mit reifer Säure, feines Tannin. Endet mittellang mit dezenten Paprikanoten. CHF 24,–

90 **2020 MELODIA** Frischfruchtige, intensive Nase: Erd-, Heidelbeeren, etwas Zwetschge, dezent grüne Paprika und Pfeffer. Am Gaumen von mittlerer Fülle mit reifer Säure und feinem Tannin, wirkt elegant. Wiederum intensive Aromatik. Endet mittellang. CHF 30,–

Fotos: Marco Agorri,@moncucchetto, beigestellt