Martel.
Wein geniessen.

Chiar di Luna 2023

Bianco di Merlot Ticino DOC
Delea



Merlot

2023

Tessin

Apéro, Pizza&Pasta & Risotto, Süsswasserfische, Vegetarische Gerichte aller Art

trinkbereit, jung zu konsumieren, kleines Reifepotential (bis etwa 4 Jahre nach Ernte)

konventionell

13.00 % Vol.

leichter Wein

Delea

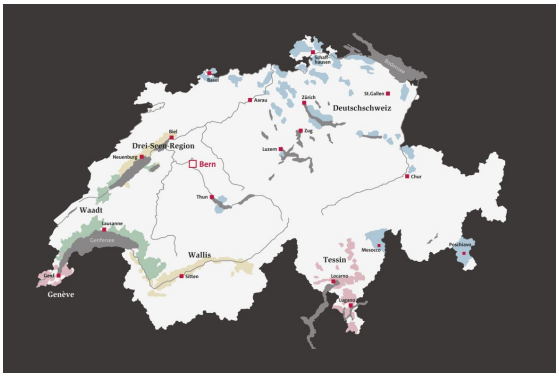
Zum Wein

Diesen Weisswein stellt Delea aus roten Merlot-Trauben her. Nach der sanften Pressung wird die Traubenhaut rasch abgezogen, damit der Saft keine rote Farbe annimmt. So ensteht ein trockener, frischfruchtiger und im besten Sinne leichter Weisswein, der gleichzeitig eine schöne, recht intensive Aromatik zeigt.

© Martel AG St.Gallen

Schweiz / Tessin

Winzerportrait Angelo Delea





Angelo und Davide Delea, Besitzer

Weingut

	1983
	23 ha
	Besitz: Angelo Delea Gutsleitung: Cesare und David Delea Weinbereitung: Giuseppe Longhini
	Weiss: Chardonnay, Sauvignon Blanc Rot: Cabernet Franc, Merlot
	Kalk, Sand, Granit

Anbau

	konventionell

Keller

	Vegan

© Martel AG St.Gallen

Aus diesem Grund

Einordnung

Seit 1983 steht Angelo Delea mit an der Spitze einer neuen Winzergeneration im Tessin, die weit über unsere Grenzen hinaus für Aufsehen sorgte. Als Unternehmer ebenso engagiert wie als Winzer und Grappa-Brenner, hat sich Delea jedoch nie damit begnügt, mit einer gehätschelten Mikro-Cuvée eines «Garage-Merlot» Kritiker-Punkte zu sammeln. Seine «filosofia Delea» zieht sich quasi durch ein Gesamtkunstwerk und bedeutet Temperament und Leidenschaft für erlesene, jedoch ungekünstelte, originale und herzhafte Qualität. Mit seinem unermüdlichen Engagement und seinem Ideenreichtum kreierte Angelo Delea quasi nebenbei auch noch so renommierte (Michelin-empfohlene) Gourmetadressen wie die Osteria Delea in Losone, das Fischrestaurant Cittadella in Locarno oder auch die Agriturismo-Fattoria Amorosa. Herzstück ist jedoch die Cantina Delea in Losone, in der die Delea-Weine und -Grappe in 8 m Tiefe unter idealen Bedingungen reifen, aus Früchten von 20 ha eigenen Rebbergen und von zugekauften Trauben. Einzigartig ist auch die eigene Produktion von drei verschiedenen Qualitäten Balsamico-Essig. Im Familienbetrieb besetzen David und Cesare Delea heute die Positionen für die zweite Generation.

«Vorreiter bester Tessiner Qualität.»

— Martel über Delea

© Martel AG St.Gallen

Impressionen





© Martel AG St.Gallen