



URS HAUSER BOURRÉE 2024

Ticino DOC | Bianco de Merlot

Bourrée Bianco 2024 ist Urs Hausers Ticino DOC Weißwein, hergestellt vollständig aus Merlot und abgefüllt mit 12,5% Vol. Die Trauben stammen aus Contone in Gambarogno, wo der Produzent leichte, granitische Böden und Weinberge beschreibt, die nach dem Guyot-System gezogen werden. WINBAU: Sanfte Pressung wird gefolgt von Gärung im Edelstahltank unterhalb von 18°C. Die Methode des Produzenten beinhaltet etwa sieben Monate im Tank und einen weiteren Zeitraum in der Flasche vor der Freigabe. Der biologische Säureabbau wird je nach Jahrgang angepasst. EMPFEHLUNG: Kühl servieren bei 8 bis 10°C als Aperitiv oder zusammen mit einem Zander-Risotto oder gegrilltem Seefisch.

Tasting notes

Color

Klares Strohgelb mit goldenen Reflexen.

Aroma

Apfel, Ananas und Zitrusfrüchte; Akazienblüte, weißfleischiges Obst.

Taste

Trocken, frisch und würzig; runder Gaumen, anhaltende Zitrusfrüchte.

Finish

Sauberer, anhaltender Frucht- und Zitrusabgang.

WEINGUT URS HAUSER In Contone im Locarnese-Bezirk des Tessins entwickelte Urs Hauser ein Weinbauprojekt, das mit etwa 60 Flaschen pro Jahr begann und sich zu einem Weingut von etwa zehn Hektar entwickelte. Mit 25 Jahren zog er ins Tessin; die Cantina stammt aus dem Jahr 2004. Bourrée repräsentiert den Ansatz des Weinguts zur Vinifizierung der wichtigsten roten Rebsorte der Region als Weißwein.