

Tenuta San Giorgio: Ein wahr gewordener Traum

Davon träumen viele, vom eigenen Weingut, vom eigenen Wein. Für Bettina und Mike Rudolph ist dieser Traum in Erfüllung gegangen.

Vor sieben Jahren ist erstmals über das Weingut von Bettina und Mike Rudolph geschrieben worden: «Tenuta San Giorgio: Eine Tessiner Entdeckung» (WeinWisser 12/2004). Inzwischen gehört das Winzerpaar aus Zürich mit zum Kreis der besten Weinproduzenten des Tessins. Ihr Gut in Cassina d'Agno im Malcantone umfasst drei Hektaren Weinberge, vorwiegend südlich ausgerichtete, terrassierte Steillagen. Zwei Weissweine gehören zur Palette, der leichtere Trattofino und der vollere Raggio di Sole. Einen Namen haben sich die Rudolphs aber in erster Linie mit ihren Rotweinen gemacht, dem Sottorocchia und dem Crescendo, vor allem mit ihrem Spitzenwein, dem Arco Tondo, welcher aus den besten Trauben der besten Lagen erzeugt wird.

Bettina und Mike Rudolph sind klassische Quereinsteiger (auch wenn das Gut schon der Familie gehörte). Sie hatte auf der Personalabteilung einer Bank gearbeitet, lernte dann bei Saxer in Neftenbach und Hasler in Uerikon das Weinmetier kennen. Er war Unternehmensberater und lernte bei Daniel Huber in Monteggio. *ak*

2009 TRATTOFINO

Tenuta San Giorgio,
Bettina & Mike Rudolph,
Cassina d'Agno
*Weisswein, kühl vergoren,
teils in Barriques ausgebaut;
vorläufig ein weisser Merlot,
bis die weissen Sorten in
Ertrag kommen*
Fr. 17.50

Mineralisches, leichtes,
herbes Bouquet mit Berga-
motte, Grapefruit. Leichter,
ausgewogener Gaumen mit
würziger, mineralischer Aro-
matik, trockener Abgang.

16/20 trinken –2016

2009 RAGGIO DI SOLE

Tenuta San Giorgio,
Bettina & Mike Rudolph,
Cassina d'Agno
Bianco del Ticino
Fr. 27.–
Frisches, grasiges,
vegetables Bouquet,
Minzeblätter, Marzipan,
Zitrus. Frischer, mittel-
kräftiger Gaumen mit feiner
Frucht, süsse Aromatik,

gute, kräftige Säure, langer,
voller Abgang.

17/20 trinken –2017

2009 SOTTOROCCIA

Tenuta San Giorgio,
Bettina & Mike Rudolph,
Cassina d'Agno
*Cuvée aus Merlot
und Cabernet franc*
Fr. 23.50

Leichtes, pfefferiges Bou-
quet, rote Beeren, Schoko-
lade, Brotrinde. Seidener,
feinfruchtiger, mittelkräftiger
Gaumen mit süsser,
feiner Frucht, leicht mehli-
ges Tannin, zarte Aromatik,
leichter Abgang. Kann
noch zulegen.

16/20 trinken –2019

2008 CRESCENDO

Tenuta San Giorgio,
Bettina & Mike Rudolph,
Cassina d'Agno
100 % Merlot
*12 Monate in Barriques
ausgebaut*
Fr. 34.50
Florales, frisches, seidenes



Bouquet mit Röstaromen,
Kirschen, roten Beeren,
Nusschokolade. Ausge-
wogener, seidener, fein-
gliedriger Gaumen mit
guter Frucht, feines Tannin,
süsse, kräftige Aromatik,
voller Abgang.

17/20 2012–2022

2009 CRESCENDO

Tenuta San Giorgio,
Bettina & Mike Rudolph,
Cassina d'Agno
100 % Merlot
*12 Monate in Barriques
ausgebaut*
Fr. 34.50

Fruchtiges, samtenes,
süßes Bouquet mit
Erdbeeren, Schokolade,
Dörrfrüchten. Fruchtiger,
samtener, fein üppiger
Gaumen mit kräftiger
Frucht, volle, süsse
Aromatik, feines
Tannin, langer, mulliger
Abgang.

17/20 2013–2022

2008 ARCO TONDO

Tenuta San Giorgio,
Bettina & Mike Rudolph,
Cassina d'Agno
Merlot del Ticino Riserva
*93 % Merlot,
7 % Cabernet franc*
*Trauben der besten Lagen,
im Holz ausgebaut*
Fr. 46.–

Verschlossenes, sei-
denes, feingliedriges
Bouquet, rote und blaue
Beeren, Röstaromen,
Pralinen. Samtener, fruch-
tiger, voller Gaumen mit
süßser Frucht, feines
Tannin, volle Aromatik,
kräftiger, langer, süßser
Abgang. Kann mit der
Reife noch einen Punkt
zulegen.

17/20 2013–2024

**Spektakulärer Blick
auf den Lago di Lugano:
das Kernstück der
Weinberge von Bettina
und Mike Rudolphs
Tenuta San Giorgio.**

Erhältlich bei:

Carl Studer Vinothek
Langensandstrasse 7
6005 Luzern
Fon 041 360 45 89
www.studer-vinothek.ch

Vinothek Brancaia
Seefeldstrasse 299
8008 Zürich
044 422 45 22
www.vinothek-brancaia.ch

Liechti Weine
Schneidergasse 10
4051 Basel
Fon 061 261 60 71
www.liechti-weine.ch