



Castello Luigi

Bianco Ticino DOC, Luigi Zanini

Tessiner Spitzen-Chardonnay mit burgundischem Flair

Beschreibung:

Elegante Struktur und feine Aromen prägen den faszinierenden Castello Luigi Bianco in höchstem Masse. Die handverlesenen Trauben stammen aus einer kleinen Parzelle, in bester und ältester Lage, direkt gegenüber dem Castello Luigi. Nach sorgfältiger Gärung und Reifung in der Barrique entfaltet der Wein eine unverkennbare Note, die an edlen Burgunder erinnert. Ein Weisswein, der Kenner Jahr für Jahr begeistert und die enorme Leidenschaft von Vater und Sohn Zanini eindrucksvoll widerspiegelt.

Degustationsnotiz:

Leuchtend goldgelbe Farbe. Eine aristokratisches Bouquet, das sich nach und nach im Glas entwickelt, Kamillenblüten, gelbe Steinfrucht und süsser Waldhonig. Am Gaumen von eleganter Konzentration, viel gelbe Frucht, nebst Mirabellen und Golden Delicious auch Limette, im feinen Zusammenspiel mit den röstartigen Aromen nach gut getoastetem Weissbrot und Bourbon-Vanille; die angenehme Säure verleiht dem Bianco Frische und balanciert die Struktur perfekt aus; burgundisches Finale.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Schweiz
Produzent:	Luigi Zanini
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0141821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Castello Luigi

Bianco Ticino DOC
Luigi Zanini

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Falstaff 94/100, Parker 93/100, Score 19/20, Schweizerische Weinzeitung 18/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren