



Castello Luigi

Rosso del Ticino DOC, Luigi Zanini

Einer der komplexesten Schweizer Rotweine

Beschreibung:

Bester Schweizer Rotwein im Jahr 2018

Degustationsnotiz:

Rubinfarben, leicht aufhellend zum Rand hin. Pflaumen und Erdbeeren in der feinaromatischen Nase, auch etwas würzige Noten, Wildleder, schliesslich Caramel. Am Gaumen sehr elegant, mit einem bezaubernden Schmelz und viel Explosivität, eine passende Frische-Unterstützung rahmt das Gesamtbild herrlich ab; sehr samtig und mit feinen Tanninen ausgestattet, immer neue Facetten offenbarend, sehr langer, konzentrierter Abgang mit viel Bordeaux-Flair.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Wildgerichten wie Hirschrücken oder auch Rindgerichten wie Entrecôte Café de Paris, Rindsvoressen und Schmorbraten. Spannend auch zu gereiftem Käse.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Schweiz

Produzent: Luigi Zanini

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2033

Rebsorte(n): 87% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0355216

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Castello Luigi

Rosso del Ticino DOC
Luigi Zanini

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Gambero Rosso 3/3, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	87% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.