



BESAZIO

## **Castello Luigi**

Rosso del Ticino DOC, Luigi Zanini

Einer der komplexesten Schweizer Rotweine

#### Beschreibung:

Er ist nicht nur einer der teuersten, sondern auch einer der komplexesten Schweizer Rotweine: der Castello Luigi Rosso. Luigi und Luigino Zanini geben diesem grossartigen Strukturwein Jahr für Jahr besondere Sorgfalt. Der Ertrag ist äusserst klein, der Ausbau erfolgt nach bester Borderlaiser Manier im französischen Barrique.

#### **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 rundet 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:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Herkunftsland:** Schweiz **Produzent:** Luigi Zanini

**Ausbau:** 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2038

**Rebsorte(n):** 70% Merlot, 16% Cabernet Franc, 14% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0355220

Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Castello Luigi

Rosso del Ticino DOC Luigi Zanini

**Herkunft:** Schweiz

Ratings: WeinWisser 19.5/20, Parker 94/100, Score

19.5/20

**Rebsorte(n):** 70% Merlot, 16% Cabernet Franc, 14%

Cabernet Sauvignon

**Trinkreife:** Jetzt bis 2038 **Weinbau:** Traditionell

**Ausbau:** 18 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 14.0%

**Servier:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine

Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll

oder nicht.