



Belvedere del Castello Luigi

Merlot del Ticino DOC, Luigi Zanini

Ein Ausdruck von 100% Merlot

Beschreibung:

Dieser Wein wurde nach bester Bordelaiser Art rund 17 Monate in Barriquen aus französischer Eiche ausgebaut. Ein prächtiger Merlot voller Charakter, Spannung und Finesse mit guten Anlagen für eine lange Alterung.

Degustationsnotiz:

Sattes Rubin, violette Reflexe. Ein eindrucksvolles, facettenreiches Bouquet, das Noten nach Blaubeeren und Himbeeren, Mocca, Bourbonvanille und etwas Unterholz offenbart. Samtiger Auftakt, abgelöst von einer intensiven und feintexturierten Frucht, Kirschgelée und Brombeeren, kräftige Toastingnoten, unterstützt von etwas Würze und einer sanften Lakritzenote; fantastisch komponiertes Finale mit viel Potenzial.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland: Schweiz

Produzent: Luigi Zanini

Ausbau: 17 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2034

Rebsorte(n): 100% Merlot

Artikelnummer: 1250921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Belvedere del Castello Luigi

Merlot del Ticino DOC
Luigi Zanini

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Parker 93/100, Score 19/20, Schweizerische Weinzeitung 18/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	17 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.