



Belvedere del Castello Luigi

Merlot del Ticino DOC, Luigi Zanini

Ein Tessiner Merlot, der Massstäbe setzt

Beschreibung:

Wie der legendäre Zanini-Klassiker Castello Luigi ist auch der Merlot Belvedere nach bester Bordelaiser Art rund 18 Monate in französischen Barriques gereift. Das Resultat ist ein Rotwein voller Finesse und mit exzellenten Anlagen für eine lange Reifung: Während er im Bouquet an reife, dunkle Früchte, feine Gewürznoten und einen Hauch Schokolade erinnert, zeigt er sich am Gaumen tief und komplex, mit seidigen Tanninen sowie bemerkenswerter Länge.

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 Lakritzennote; 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:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	1250922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Belvedere del Castello Luigi

Merlot del Ticino DOC
Luigi Zanini

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Schweizerische Weinzeitung 19/20, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	15.5%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.