Belvedere del Castello Luigi

Merlot del Ticino DOC, Luigi Zanini

Zeitlose Eleganz von Castello Luigi

Beschreibung:
Nach bester Bordelaiser Tradition reifte dieser reinsortige Merlot über ein Jahr in französischen Barriques und präsentiert sich mit Tiefe, Eleganz und Struktur – ein beeindruckendes Zeugnis der Qualitätsphilosophie der Familie Zanini. Perfekt zwischen Frucht und Struktur balanciert, ist es ein Tessiner Rotwein voller Spannung und Finesse, der sich ideal zur festlichen Küche eignet. Und das Beste ist: Mit seinem grossen Reifepotenzial schenkt er Genuss im Moment und macht zudem Vorfreude auf alle Gelegenheiten, die noch kommen.

Aromenprofil:
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.

Temperatur:
Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

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:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch