



2013 Castello Luigi

Rosso del Ticino DOC, Luigi Zanini

Ein von A bis Z überzeugender Castello Luigi

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:

Dichtes Rubin, etwas aufgehellter Rand. Ein betörendes Nasenbild nach roten Früchten wie Pflaumen und Kirschen, Vanille und Schokolade. Der Gaumen begeistert durch seine Dichte und Intensität, dann auch durch die belebenden Frischenoten; von dichter Struktur weit über die Mitte hinaus - ein Bild von einem Tessiner Merlot; langanhaltendes, sehr elegantes Finale. Ein Castello Luigi-Jahrgang, der überzeugt.

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
Region:	Tessin
Produzent:	Castello Luigi
Bewertung(en):	Schweizerische Weinzeitung 19/20, Score 19/20
Ausbau:	19 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	83% Merlot, 10% Cabernet Franc, 7% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0355213

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Castello Luigi

Rosso del Ticino DOC
Luigi Zanini

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Schweizerische Weinzeitung 19/20, Score 19/20
Rebsorte(n):	83% Merlot, 10% Cabernet Franc, 7% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	19 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.