



2017 Castello Luigi

Bianco Ticino DOC, Luigi Zanini

Der Tessiner Spitzen-Chardonnay mit burgundischem Flair

Beschreibung:

Der Castello Luigi Bianco besteht aus den besten Trauben im Weinberg und Weinkeller. Nach sanftem Keltern folgt 12-monatige Gärung und Ausbau in Barriques. Ein Jahr zusätzlicher Ausbau in der Flasche.

Passt zu:

Eignet sich hervorragend als Begleiter zu Blätterteigpasteten mit Rahmsauce, Zander mit Weissweinsauce, gefüllter Pouletbrust sowie Forelle nach Müllerinart. Servieren Sie ihn auch zu Polenta und Käsesoufflé.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland: Schweiz

Region: Tessin

Produzent: Castello Luigi

Bewertung(en):

Ausbau: 10 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0 %

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0141817

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Castello Luigi

Bianco Ticino DOC
Luigi Zanini

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren