



2018 Castello Luigi

Rosso del Ticino DOC, Luigi Zanini

Einer der komplexesten Schweizer Rotweine

Beschreibung:

Nach dem Jahrgang 2007 und dem grandiosen Jahrgang 2015 hat auch dieser Jahrgang 2018 die Bestnote 20/20 von der schweizerischen Weinzeitung erhalten.

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 20/20

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Rebsorte(n): 74% Merlot, 13% Cabernet Franc, 13% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0355218

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Castello Luigi

Rosso del Ticino DOC
Luigi Zanini

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Schweizerische Weinzeitung 20/20
Rebsorte(n):	74% Merlot, 13% Cabernet Franc, 13% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.