



2020 Belvedere del Castello Luigi

Merlot del Ticino DOC, Luigi Zanini

Glanzvoller neuer Merlot vom Castello Luigi

Beschreibung:

Im Jahre 1988 kaufte Luigi Zanini ein Grundstück in der Gemeinde Besazio mit dem Namen "Belvedere". Nachdem die beiden Weine Castello Luigi bianco und rosso neue Massstäbe für den Tessiner Weinbau setzten, wird mit dem Jahrgang 2020 ein neuer Rotwein geboren: Belvedere del Castello Luigi. Ein reinsortiger Merlot mit 18 monatigem Barriqueausbau.

Degustationsnotiz:

Kraftvolles Rubinrot, nur leicht aufgehellter Rand. Ein rotfruchtiges, breitgefächertes Bouquet, das sich nach und nach im Glas aufbaut: Kirschen, Pflaumen, auch etwas Lebkuchenwürze und eine leicht pfeffrige Note, Minze, Caramel und feinstes Vanille. Sehr sanft im Auftakt, abgelöst von einer sehr kompakten und finessenreichen Merlotfrucht, nun auch Himbeeren und ein Hauch Preiselbeergelée, wunderbar reife Tannine, sehr samtig und von feinsten Tanninstruktur; druckvoller, sehr charmanter Abgang.

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
Region:	Tessin
Produzent:	Castello Luigi
Bewertung(en):	Parker 93/100, Score 19/20, Schweizerische Weinzeitung 18/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	1250920

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Belvedere del Castello Luigi

Merlot del Ticino DOC
Luigi Zanini

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Parker 93/100, Score 19/20, Schweizerische Weinzeitung 18/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.