



2019 Castello Luigi

Rosso del Ticino DOC, Luigi Zanini

Einer der komplexesten Schweizer Rotweine

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.

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 19.5/20

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2037

Rebsorte(n): 82% Merlot, 9% Cabernet Franc, 9% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0355219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Castello Luigi

Rosso del Ticino DOC
Luigi Zanini

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Schweizerische Weinzeitung 19/20, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	82% Merlot, 9% Cabernet Franc, 9% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 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.