



2009 Castello Luigi

Rosso del Ticino DOC, Luigi Zanini

Die Superlative aus dem Tessin

Degustationsnotiz:

Intensives Rubinrot, granatfarbene Akzente. Reiffruchtig geprägte Nase nach Pflaumen, Zimtkirschen und melasseartigen Noten, ergänzt durch Crème brûlée. Eleganter Auftakt, druckvolles, bordeauxartiges Gaumenbild, mit viel reifer Frucht und nun auch würzigen Noten; die Säurestruktur zeigt sich eher dezent; feine, sehr elegante Tannine; im Abgang viel Charme zeigend, anhaltend.

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 Azienda
Bewertung(en):	René Gabriel 19/20, Score 19/20
Ausbau:	19 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	78% Merlot, 12% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0355209

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Castello Luigi

Rosso del Ticino DOC
Luigi Zanini

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	René Gabriel 19/20, Score 19/20
Rebsorte(n):	78% Merlot, 12% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	19 Monate in 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.