



# 2022 Belvedere del Castello Luigi

Merlot del Ticino DOC, Luigi Zanini

Ein Ausdruck von 100% Merlot

### 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:

Sattes Rubin, violette Reflexe. Ein eindrucksvolles, facettenreiches Bouquet, das Noten nach Blaubeeren und Himbeeren, Mocca, Bourbonvanille und etwas Unterholz offenbart. Samtiger Auftakt, abgelöst von einer intensiven und feintexturierten Frucht, Kirschgelée und Brombeeren, kräftige Toastingnoten, unterstützt von etwas Würze und einer sanften Lakritzenote; fantastisch komponiertes Finale mit viel Potenzial.

#### 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): Score 19/20, Schweizerische Weinzeitung 19/20

Ausbau:im BarriqueWeinbau:TraditionellAlkoholgehalt:15.5 %Trinkreife:Jetzt bis 2035Rebsorte(n):100% MerlotArtikelnummer:1250922



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Belvedere del Castello Luigi

Merlot del Ticino DOC Luigi Zanini

Herkunft: Schweiz

Bewertung(en): Score 19/20, Schweizerische Weinzeitung 19/20

Rebsorte(n): 100% Merlot
Trinkreife: Jetzt bis 2035
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Alkoholgehalt: 15.5 %

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge

Weine können mit dem Dekantieren noch

zulegen.