



## 2022 Castello Luigi

Bianco Ticino DOC, Luigi Zanini

Tessiner Spitzen-Chardonnay mit burgundischem Flair

### **Beschreibung:**

Elegante Struktur und feine Aromen prägen den faszinierenden Castello Luigi Bianco in höchstem Masse. Die handverlesenen Trauben stammen aus einer kleinen Parzelle, in bester und ältester Lage, direkt gegenüber dem Castello Luigi. Nach sorgfältiger Gärung und Reifung in der Barrique entfaltet der Wein eine unverkennbare Note, die an edlen Burgunder erinnert. Ein Weisswein, der Kenner Jahr für Jahr begeistert und die enorme Leidenschaft von Vater und Sohn Zanini eindrucksvoll widerspiegelt.

### **Degustationsnotiz:**

Leuchtend goldgelbe Farbe. Eine aristokratisches Bouquet, das sich nach und nach im Glas entwickelt, Kamillenblüten, gelbe Steinfrucht und süsser Waldhonig. Am Gaumen von eleganter Konzentration, viel gelbe Frucht, nebst Mirabellen und Golden Delicious auch Limette, im feinen Zusammenspiel mit den röstartigen Aromen nach gut getoastetem Weissbrot und Bourbon-Vanille; die angenehme Säure verleiht dem Bianco Frische und balanciert die Struktur perfekt aus; burgundisches Finale.

### **Passt zu:**

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

|                       |                      |
|-----------------------|----------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Schweiz              |
| <b>Region:</b>        | Tessin               |
| <b>Produzent:</b>     | Castello Luigi       |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 19/20          |
| <b>Ausbau:</b>        | 8 Monate im Barrique |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell         |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.5 %               |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt trinkreif      |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Chardonnay      |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0141822              |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Castello Luigi**

Bianco Ticino DOC  
Luigi Zanini

|                       |                                 |
|-----------------------|---------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Schweiz                         |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 19/20                     |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Chardonnay                 |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt trinkreif                 |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                    |
| <b>Ausbau:</b>        | 8 Monate im Barrique            |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.5 %                          |
| <b>Service:</b>       | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren |