



## 2015 Castello Luigi

Bianco Ticino DOC, Luigi Zanini

Der Tessiner Spitzen-Chardonnay mit burgundischem Flair

### **Beschreibung:**

Der Castello Luigi Bianco besteht aus den besten Trauben im Weinberg und Weinkeller. Nach sanftem Keltern folgt 12-monatige Gärung und Ausbau in Barriques. Ein Jahr zusätzlicher Ausbau in der Flasche.

### **Degustationsnotiz:**

Strahlendes Gelb, goldene Akzente. Ein sehr kraftvolles Bouquet nach Mirabellen, Birne und zitrischen Noten, ergänzt durch etwas Vanille und süssen Honignoten. Der Gaumen zeigt sich wunderbar konzentriert, crèmig, mit einer dichten Struktur und einer fein unterlegten Säure; die Fruchtaromen sind vielfältig und passend mit den Toastingnoten abgestimmt, nun auch etwas Vanille und Toastbrot; sehr langes, leicht mineralisches Finale.

### **Passt zu:**

Eignet sich hervorragend als Begleiter zu Blätterteigpasteten mit Rahmsauce, Zander mit Weissweinsauce, gefüllter Pouletbrust sowie Forelle nach Müllerinart. Servieren Sie ihn auch zu Polenta und Käsesoufflé.

### **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 18/20,
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	0141815

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Castello Luigi**

Bianco Ticino DOC  
Luigi Zanini

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20,
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren