



2015 Castello Luigi

Rosso del Ticino DOC, Luigi Zanini

Zaninis bester Wein aus dem beeindruckenden 2015er-Portfolio

Beschreibung:

Die perfekten 20/20 Punkte von der Schweizerischen Weinzeitung und veridenter Wein des Jahres 2017. Produziert in bester Bordelaiser Manier, ausgebaut in französischen Barriques. Eine Benchmark für den Schweizer Wein.

Degustationsnotiz:

Intensives Rubin, granatfarbene Akzente. Eine komplexe Nase mit einer prächtigen Fruchtaromatik, an Pflaumen, Zimtkirschen, Crémant-Schokolade und feine Lebkuchengewürze erinnernd. Am Gaumen sehr konzentriert und explosiv, druckvoll und mit einer deutlichen Bordeaux-Affinität ausgestattet, samtweiche Tannine; nicht enden wollendes, leicht frisches Finale.

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 20/20, Score 20/20
Ausbau:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	87% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0355215

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Castello Luigi

Rosso del Ticino DOC
Luigi Zanini

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Schweizerische Weinzeitung 20/20, Score 20/20
Rebsorte(n):	87% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 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.