



## 2013 Ligornetto Ticino DOC

Vinattieri Ticinesi

Sehr zuverlässiger, fantastischer Weinwert aus Luigi Zaninis beeindruckendem Portfolio

### **Beschreibung:**

Ein 100%iger Merlot für hohe Ansprüche, facettenreich und unverkennbar mit der Handschrift von Vater und Sohn Zanini.

### **Degustationsnotiz:**

Rubin-granatrote Farbe. Schwarze Kirschen und Heidelbeergelee, im verführerischen Zusammenspiel mit köstlicher Vanille und Crémant-Schokolade, auch Mokkanoten. Viel Intensität und Ausdruckskraft am Gaumen, nun auch schwarze Johannisbeeren und Brombeeren, auch einige balsamische Noten; von dichter Textur, aber immer elegant bleibend, ein feines Tanningerüst; temperamentvoll und aromatisch immer fest bleibend, die Röstaromen nach Milkschokolade verleihen dem Ligornetto viel Komplexität, lang im Abgang.

### **Passt zu:**

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnetzeltem, Filet Wellington und Tartar. Toll auch zu Halbhartkäse und Fondue Chinoise.

### **Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

|                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Schweiz               |
| <b>Region:</b>        | Tessin                |
| <b>Produzent:</b>     | Vinattieri Ticinesi   |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 18.5/20, 18     |
| <b>Ausbau:</b>        | 18 Monate in Barrique |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell          |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5 %                |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2025        |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Merlot           |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0109913               |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Ligornetto Ticino DOC**

Vinattieri Ticinesi

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Herkunft:</b>      | Schweiz   |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 18.5/20, 18   |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Merlot   |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2025  |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell  |
| <b>Ausbau:</b>        | 18 Monate in Barrique   |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5 %  |
| <b>Service:</b>       | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |