



Castello Luigi

Rosso del Ticino DOC, Luigi Zanini

Un Castello Luigi convainquant de A à Z

Beschreibung:

Il n'est pas seulement l'un des vins rouges suisses les plus chers, mais aussi l'un des plus complexes: le Castello Luigi Rosso. Luigi et Luigino Zanini apportent chaque année un soin particulier à ce grand vin de structure. Le rendement est extrêmement faible et l'élevage se fait dans la meilleure tradition bordelaise, en barriques françaises.

Degustationsnotiz:

Rubis, légèrement brillant sur le disque. Prunes et fraises dans le nez délicatement aromatique, avec également des notes épicées, du daim, et enfin du caramel. Bouche très élégante, avec un fondant envoûtant et beaucoup d'explosivité, une belle fraîcheur cadre à merveille l'ensemble; très velouté et doté de tannins fins, il dévoile toujours de nouvelles facettes, finale très longue et concentrée sur une note très bordelaise.

Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin avec de la chasse, comme une selle de cerf, ou du bœuf, comme une entrecôte beurre café de Paris, un ragoût ou une pièce braisée. Délicieux également avec des fromages bien faits.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Suisse

Produzent: Luigi Zanini

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2033

Cépage(s): 87% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0355216

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Castello Luigi

Rosso del Ticino DOC
Luigi Zanini

Herkunft:	Suisse
Notation:	Gambero Rosso 3/3, Score 19.5/20
Cépage(s):	87% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2033
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanner.