



Castello Luigi

Rosso del Ticino DOC, Luigi Zanini

Un des vins rouges suisses les plus complexes

Beschreibung:

Après le millésime 2007 et le grandiose millésime 2015, ce millésime 2018 a également obtenu la meilleure note de 20/20 de la part du journal suisse du vin.

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: 14.5%

A boire: jusqu'en 2035

Cépage(s): 74% Merlot, 13% Cabernet Franc, 13% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0355218

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Castello Luigi

Rosso del Ticino DOC
Luigi Zanini

Herkunft:	Suisse
Notation:	Schweizerische Weinzeitung 20/20, Score 19.5/20
Cépage(s):	74% Merlot, 13% Cabernet Franc, 13% Cabernet Sauvignon
A boire:	jusqu'en 2035
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
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 décanter.