



Belvedere del Castello Luigi

Merlot del Ticino DOC, Luigi Zanini

Splendide nouveau merlot du Castello Luigi

Beschreibung:

En 1988, Luigi Zanini a acheté un terrain dans la commune de Besazio, appelé "Belvedere". Après que les deux vins Castello Luigi bianco et rosso aient posé de nouveaux jalons pour la viticulture tessinoise, un nouveau vin rouge voit le jour avec le millésime 2020 : Belvedere del Castello Luigi. Un merlot pur élevé en barrique pendant 18 mois.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis puissant, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Bouquet complexe de fruits rouges qui développe peu à peu des notes de cerises et de prunes, sur un peu de pain d'épices, ainsi que des touches de poivre, de menthe, de caramel et de vanille. L'attaque d'une grande douceur fait place à un merlot très compact et élégant, avec maintenant également des nuances de framboises et un soupçon de gelée d'airelles, les tannins sont merveilleusement mûrs, très veloutés et d'une grande finesse; finale puissante et enchanteresse.

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Suisse

Produzent: Luigi Zanini

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2034

Cépage(s): 100% Merlot

Artikelnummer: 1250920

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Belvedere del Castello Luigi

Merlot del Ticino DOC
Luigi Zanini

Herkunft:	Suisse
Notation:	Parker 93/100, Score 19/20, Schweizerische Weinzeitung 18/20
Cépage(s):	100% Merlot
A boire:	jusqu'en 2034
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.