



Belvedere del Castello Luigi

Merlot del Ticino DOC, Luigi Zanini

Un Merlot du Tessin qui fait référence

Beschreibung:

À l'instar du légendaire Castello Luigi, grand classique de la famille Zanini, le Merlot Belvedere est élevé 18 mois dans des fûts de chêne français à la manière d'un Bordeaux très haut de gamme. Le résultat est un vin rouge tout en finesse et un excellent placement à laisser vieillir. Le nez dévoile des arômes de fruits noirs mûrs, des notes d'épices délicates et un soupçon de chocolat, tandis que la bouche est profonde et complexe, avec des tannins soyeux et une longueur remarquable.

Degustationsnotiz:

Rubis saturé, reflets violets. Impressionnant bouquet aux multiples facettes révélant des notes de myrtilles et de framboises, de moka, de vanille bourbon et un peu de sous-bois. L'attaque veloutée fait place à un fruit intense et ciselé, gelée de cerise et mûres, avec des notes toastées puissantes, ainsi que des touches d'épices et de réglisse; fantastique finale avec beaucoup de potentiel.

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: | en Barrique |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 15.5% |
| A boire: | jusqu'en 2035 |
| Cépage(s): | 100% Merlot |
| Artikelnummer: | 1250922 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Belvedere del Castello Luigi

Merlot del Ticino DOC
Luigi Zanini

| | |
|---------------------|--|
| Herkunft: | Suisse |
| Notation: | Schweizerische Weinzeitung 19/20, Score 19/20 |
| Cépage(s): | 100% Merlot |
| A boire: | jusqu'en 2035 |
| Weinbau: | Traditionnelle |
| Elevage: | en Barrique |
| Vol. alcool: | 15.5% |
| Servier: | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté. |