



2016 Castello Luigi

Bianco Ticino DOC, Luigi Zanini

Der Tessiner Spitzen-Chardonnay mit burgundischem Flair

Descrizione del vino:

Der Castello Luigi Bianco besteht aus den besten Trauben im Weinberg und Weinkeller. Nach sanftem Keltern folgt 12-monatige Gärung und Ausbau in Barriques. Ein Jahr zusätzlicher Ausbau in der Flasche.

Nota di degustazione:

Leuchtend goldgelbe Farbe. Eine aristokratisches Bouquet, das sich nach und nach im Glas entwickelt, Kamillenblüten, gelbe Steinfrucht und süsser Waldhonig. Am Gaumen von eleganter Konzentration, viel gelbe Frucht, nebst Mirabellen und Golden Delicious auch Limette, im feinen Zusammenspiel mit den röstartigen Aromen nach gut getoastetem Weissbrot und Bourbon-Vanille; die angenehme Säure verleiht dem Bianco Frische und balanciert die Struktur perfekt aus; burgundisches Finale.

Abbinamenti:

Eignet sich hervorragend als Begleiter zu Blätterteigpasteten mit Rahmsauce, Zander mit Weissweinsauce, gefüllter Pouletbrust sowie Forelle nach Müllerinart. Servieren Sie ihn auch zu Polenta und Käsesoufflé.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Ticino
Produttore:	Castello Luigi
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2026
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0141816

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Castello Luigi

Bianco Ticino DOC
Luigi Zanini

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	Jetzt bis 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren