



2012 Castello Luigi

Rosso del Ticino DOC, Luigi Zanini

Der Ausnahme-Jahrgang 2012 ist da!

Nota di degustazione:

Kräftiges Rubinrot, violette Akzente. Sehr noble, reiffruchtige Nase nach Pflaumen, gut gereiften Kirschen und etwas gegerbtem Leder, dann auch eine Spur Zimt. Sehr eleganter und filigraner Auftakt, dann nach und nach explosiver werdend; viel Bordeaux-Affinität, gepaart mit reiner Merlot-Frucht; ausgesprochen facettenreich und fantastisch strukturiert; die Gerbstoffe sind reif und fein eingebunden; präzises und langanhaltendes Finale.

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Wildgerichten wie Hirschrücken oder auch Rindgerichten wie Entrecôte Café de Paris, Rindsvoressen und Schmorbraten. Spannend auch zu gereiftem Käse.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Ticino
Produttore:	Castello Luigi
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	19 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2028
Varietà d'uva:	85% Merlot, 8% Cabernet Franc, 7% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0355212

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Castello Luigi

Rosso del Ticino DOC
Luigi Zanini

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	85% Merlot, 8% Cabernet Franc, 7% Cabernet Sauvignon
Maturità:	Jetzt bis 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	19 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.