



## 2009 Castello Luigi

Rosso del Ticino DOC, Luigi Zanini

Die Superlative aus dem Tessin

### Nota di degustazione:

Intensives Rubinrot, granatfarbene Akzente. Reiffruchtig geprägte Nase nach Pflaumen, Zimtkirschen und melasseartigen Noten, ergänzt durch Crème brûlée. Eleganter Auftakt, druckvolles, bordeauxartiges Gaumenbild, mit viel reifer Frucht und nun auch würzigen Noten; die Säurestruktur zeigt sich eher dezent; feine, sehr elegante Tannine; im Abgang viel Charme zeigend, anhaltend.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Svizzera
<b>Regione:</b>	Ticino
<b>Produttore:</b>	Castello Luigi
<b>Valutazioni:</b>	René Gabriel 19/20, Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	19 Monate im Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Varietà d'uva:</b>	78% Merlot, 12% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc
<b>Numero di articolo:</b>	0355209

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Castello Luigi**

Rosso del Ticino DOC  
Luigi Zanini

<b>Origine:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	René Gabriel 19/20, Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	78% Merlot, 12% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	19 Monate im Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.