



2015 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:

Strahlendes Gelb, goldene Akzente. Ein sehr kraftvolles Bouquet nach Mirabellen, Birne und zitrischen Noten, ergänzt durch etwas Vanille und süssen Honignoten. Der Gaumen zeigt sich wunderbar konzentriert, crèmig, mit einer dichten Struktur und einer fein unterlegten Säure; die Fruchtaromen sind vielfältig und passend mit den Toastingnoten abgestimmt, nun auch etwas Vanille und Toastbrot; sehr langes, leicht mineralisches 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 18/20,
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2025
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0141815

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Castello Luigi

Bianco Ticino DOC
Luigi Zanini

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18/20,
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	Jetzt bis 2025
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren