



Belvedere del Castello Luigi

Merlot del Ticino DOC, Luigi Zanini

L'élégance intemporelle de Castello Luigi

Beschreibung:

Élaboré selon la plus pure tradition bordelaise, ce Merlot monocépage, élevé pendant plus d'un an en fûts de chêne français, présente une profondeur, une élégance et une structure qui illustrent bien la vision de la qualité défendue par la famille Zanini. D'un équilibre parfait entre fruit et structure, ce rouge tessinois plein de tension et de finesse sublimera vos repas de fête. Cerise sur le gâteau: s'il procure du plaisir dès maintenant, il laisse aussi présager de beaux moments à venir grâce à son excellent potentiel de garde.

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

Einstekkarte 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.