



## Belvedere del Castello Luigi

Merlot del Ticino DOC, Luigi Zanini

Zeitlose Eleganz von Castello Luigi

### Beschreibung:

Nach bester Bordelaiser Tradition reifte dieser reinsortige Merlot über ein Jahr in französischen Barriques und präsentiert sich mit Tiefe, Eleganz und Struktur - ein beeindruckendes Zeugnis der Qualitätsphilosophie der Familie Zanini. Perfekt zwischen Frucht und Struktur balanciert, ist es ein Tessiner Rotwein voller Spannung und Finesse, der sich ideal zur festlichen Küche eignet. Und das Beste ist: Mit seinem grossen Reifepotenzial schenkt er Genuss im Moment und macht zudem Vorfreude auf alle Gelegenheiten, die noch kommen.

### Degustationsnotiz:

Sattes Rubin, violette Reflexe. Ein eindrucksvolles, facettenreiches Bouquet, das Noten nach Blaubeeren und Himbeeren, Mocca, Bourbonvanille und etwas Unterholz offenbart. Samtiger Auftakt, abgelöst von einer intensiven und feintexturierten Frucht, Kirschgelée und Brombeeren, kräftige Toastingnoten, unterstützt von etwas Würze und einer sanften Lakritzennote; fantastisch komponiertes Finale mit viel Potenzial.

### Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Produzent:</b>	Luigi Zanini
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.5%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	1250922

## **Einstekkarte für Weinregalclips**

Größe: A7 74x105

### **Belvedere del Castello Luigi**

Merlot del Ticino DOC

Luigi Zanini

**Herkunft:**

Schweiz

**Ratings:**

Schweizerische Weinzeitung 19/20, Score 19/20

**Rebsorte(n):**

100% Merlot

**Trinkreife:**

Jetzt bis 2035

**Weinbau:**

Traditionell

**Ausbau:**

im Barrique

**Alkoholgehalt:**

15.5%

**Servier:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.