



Rosso del Ticino DOC 2013

Castello Luigi

Typ	Rotwein
Herkunft	Schweiz, Tessin
Produzent	Castello Luigi
Ausschanktemperatur	16-18°C
Alkoholgehalt	14 %
Traubensorten	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
Ausbau	18 Monate Barrique
Passt zu	Kalb, Lamm, Pilze, Rind, Risotto, Wild
Grösse	75 cl
Jahrgang	2013
Artikelnummer	95006870

Bemerkungen

1988 erwarb Luigi Zanini das Anwesen "Belvedere" in der Stadt Besazio im Kanton Tessin. In der Mitte lag ein altes Bauernhaus, das "Civasca" genannt wurde. Der lombardischen Tiefebene zugewandt, mit sanften Hängen und in idealer Höhe, bot das Grundstück, dank seiner erstklassigen Lage, die besten Voraussetzungen für den Weinbau. 1997 wurde das alte Bauernhaus abgerissen, um Platz für den Bau des Castello Luigi zu schaffen. Bei dieser Gelegenheit wurde ein 18,5 Meter tiefer spiralförmiger Keller gebaut. Alle Arbeiten, vom Weinstampfen über den Abstich bis zur Flaschenabfüllung erfolgen so schonend wie möglich durch die natürliche Schwerkraft, so dass der Wein zu keinem Moment belastenden mechanischen Einflüssen ausgesetzt ist. Im Laufe der Jahre wuchs die Rebfläche des Castello Luigi stetig und umfasst heute 125.000 qm. Dabei hält man sich immer noch streng an die ursprünglichen Absichten von Luigi Zanini: Die Produktion auf 4-5 Trauben pro Rebstock zu begrenzen.

Degustationsnotizen

Intensive rubinrote Farbe. In der Nase Noten von reifen Früchten wie Pflaumen, Gewürzen und leichten Röstaromen. Am Gaumen ist er weich, fast samtig, mit sanften, feinen, eleganten und edlen Tanninen. Ausgeglichen, erreicht er im Laufe der Jahre hohe harmonische Werte. Angenehm und beharrlich.

Passt zu

Grilladen, rotem Fleisch, Rind und Filet Wellington.