



## Rosso del Ticino DOC 2017

Zanini

<b>Typ</b>	Rotwein
<b>Herkunft</b>	Schweiz, Tessin
<b>Produzent</b>	Zanini
<b>Ausschanktemperatur</b>	16°-18°
<b>Alkoholgehalt</b>	14 %
<b>Traubensorten</b>	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
<b>Ausbau</b>	18 Monate Barrique
<b>Passt zu</b>	Braten, Hartkäse, Lamm, Rind, Wild
<b>Grösse</b>	75 cl
<b>Jahrgang</b>	2017
<b>Artikelnummer</b>	95009930

### 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

Rubinrote Farbe. In der Nase feine Aromen von Pflaumen und roten Beeren, auch etwas würzige Noten, Wildleder und Karamell. Am Gaumen sehr elegant, mit einem fantastischen Schmelz und viel Explosivität, die schön eingebundene Säure sorgt für ausgewogene Frische, sehr samtig und mit feinen Tanninen ausgestattet, immer neue Facetten offenbarend, sehr langer, konzentrierter Abgang im Bordeaux-Stil.

# Passt zu

Rind, Lamm, Wild, Braten und Hartkäse.