

VALENTIN WINE

Ticino DOC

Castello Luigi Rosso 2017 Castello Luigi

CHF 342.00

- 150cl
- 14%
- Tessin
- Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
- AN 15611517

Vinifikation
Während 18 Monaten im Barrique (französischer Eiche) ausgebaut.

Degustationsnotiz Gaumen
Von bemerkenswerter Noblesse, schwarzer Holunder und Heidelbeeren, eine sanfte Würze auch, etwas Bittermandel und wiederum viel Schokolade, geniale Tanninqualität, hervorragende Struktur und viel Merlot-Wärme begleitet ins saftige, lange Finale.

Passt zu
Braten- oder Wildgerichte, Wildgeflügel, Roastbeef, Châteaubriand und kräftig, würzige Käsesorten wie Gruyere, Tilsiter oder reifer Brie.

Trinkreife
Jahrgang + 20 Jahre

Produzent
Einer der besten französischen Weine kommt aus dem Tessin! Der Weinhändler und Produzent Luigi Zanini erfüllte sich 1987 mit dem Bau des Castello Luigi einen Traum. Das schmucke kleine „Castello“ ist einem Bordeaux-Château nachempfunden und besitzt, quasi unter den Wohnräumlichkeiten, einen spiralenförmigen Keller, der sich wie eine überdimensionale Schnecke tief in den Boden bohrt. Dort stehen die französischen Barriques, aus denen jedes Jahr um 6'500 Flaschen Castello Luigi hervorgehen. Die Krönung der intensiven Arbeit von Luigi Zanini rund um diesen raren Wein war die maximale Punktezahl 20/20 die das renommierte Weinmagazin «Weinwisser» dem Jahrgang 2007 verliehen.



Castello Luigi Rosso 2017 Castello Luigi

Region

Das Tessin wird durch den Monte Ceneri in zwei Weinbauzonen teilt. Im Norden des Monte Ceneris befindet sich das Sopraceneri, im Süden heisst die Region Sottoceneri. Die Reben werden im Sopraceneri noch oft in der traditionellen Pergola-Erziehung bewirtschaftt. Die Weinberge befinden sich zwischen 200 und 350 Meter über Meer und profitieren von einem mildem Klima mit viel Sonnenstunden, warmen Temperaturen und ausreichend Niederschlag. Die Rebfläche beträgt etwas mehr als 1000 Hektaren, wobei weisse Sorten lediglich 10% ausmachen. Die mit Abstand wichtigste Rebsorte ist der Merlot, der im Tessin seit 1906 seine Heimat gefunden hat.