



Rosso del Ticino DOC

Castello Luigi Rosso 2017

CHF 169.00

-  75cl
-  14%
-  Tessin
-  Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
- AN** 2708717

Degustationsnotiz

Der Castello Luigi Rosso präsentiert sich in der Nase mit einer faszinierenden Vielfalt an Aromen. Schwarze Kirschen, Pflaumen und Waldbeeren geben diesem Wein eine fruchtige Komplexität, während subtile balsamische Noten und würzig-kräutige Anklänge eine zusätzliche Tiefe verleihen. Am Gaumen offenbart der Rosso eine beeindruckende Dichte und Intensität mit Noten von dunklen Früchten, Vanille und Schokolade. Die feine Eleganz und die edle Struktur tragen dazu bei, dass er nicht nur kraftvoll, sondern auch raffiniert und ausgewogen erscheint.

Herstellung

Die Trauben des Castello Luigi Rosso werden sorgsam geerntet. Ausbau für 19 Monate in französischen Barrique mit 65% Neuholzannteil.

Trinkreife

Jahrgang + 20 Jahre

Geniessen zu

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

Produzent

Das renommierte Castello Luigi von Luigi Zanini liegt inmitten des malerischen Dorfes Besazio im Tessin. Die Burg, die er seit 1988 sein Eigen nennt, entwickelte sich über die Jahre zu einem Leitstern der Schweizer Weinkultur. Das schlossähnliche Hauptgebäude, umgeben von traumhaften Weinterrassen, produziert hauptsächlich Rotweine. Dabei zählt Luigi Zanini zu den bedeutendsten Persönlichkeiten des schweizerischen Weinbaus und genießt einen hervorragenden Ruf weit über die Landesgrenzen hinaus. Das Weingut Castello Luigi ist mit rund zwei Hektar Rebsorten bepflanzt, hauptsächlich Merlot und Cabernet Sauvignon, während Chardonnay den kleinsten Teil ausmacht. Einen essenziellen Anteil an der Weinqualität, machen die hervorragenden Reifebedingungen des schlosseigenen Weinkellers aus. Gleichzeitig sorgt die begrenzte jährliche Produktion für den unglaublichen hohen Qualitätsstandard der Weine, der durch ein kräftiges Rot mit violetten Reflexen gekennzeichnet sind. Am Gaumen präsentieren sich die intensiven Weine mit perfektem Gleichgewicht von Frucht, Süsse und Säure, begleitet von Aromen wie Zimt, Tabak, Süssholz, Kaffeesahne und Balsamicoessig.

Region

Das Tessin wird durch den Monte Ceneri in zwei Weinbauzonen geteilt. Im Norden des Monte Ceneri befindet sich das Sopraceneri, im Süden heisst die Region Sottoceneri. Die Reben werden im Sopraceneri noch oft in der traditionellen Pergola-Erziehung bewirtschaftet. 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.