



Bianco del Ticino DOC

Castello Luigi Bianco 2020

CHF 169.00

-  75cl
-  13%
-  Tessin
-  Chardonnay
- AN** 2707720

Degustationsnotiz

Dieser Chardonnay aus dem Tessin vereint die Stärke der grossen Burgunder mit anmutiger Finesse. In der Nase präsentiert sich der Bianco dicht gewoben und doch elegant, mit Noten von Quitten, Blütenhonig, Brioche, sowie einer dezenten Unterlage von würziger Vanille und gerösteten Haselnüssen. Am Gaumen beeindruckt er mit einem samtweichen, langanhaltenden Auftakt, viel Schmelz und Cremigkeit, und einer perfekt ausbalancierten Struktur, die in einem burgundischen Finale gipfelt. Ein Tessiner Chardonnay, der Kraft und Eleganz meisterhaft vereint.

Herstellung

Die herausragenden Chardonnay-Trauben für den Bianco werden für 11 Monate in französischen Barriques mit 2/3 Neuholzanteil ausgebaut.

Trinkreife

Jahrgang + 10 Jahre

Geniessen zu

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

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 des 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 Ceneris 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.