Kaufmann Wine & Drinks AG
Benkenstrasse 10
CH – 4112 Bättwil
Tel: +41 61 735 98 98
Fax: +41 61 735 98 99
info@kwd.ch

Wine & Drinks Kaufmann since 1968

Die Adresse für Weinliebhaber

Belvedere Rosso del Ticino Castello Luigi Magnum

Kategorie	Rotwein
Land	Schweiz
Region	Tessin
Produzent	Castello Luigi
Klassifikation	DOC
Traubensorte	Merlot
Inhalt	150 cl
Jahrgang	2022
Artikelnummer	14075



Vinifikation / Ausbau

Die herausragenden Merlot-Trauben des Belvedere werden sorgsam von einer etwa 3 Hektar grossen, nach Süden ausgerichteten Lage direkt oberhalb des Weinguts Castello Luigi geerntet. Ausbau für 18 Monate in französischen Barrique.
Leicht kalkhaltige und sandige Lehmböden.

Charakter

Der Belvedere del Castello Luigi Ticino Merlot 2022 zeigt eine dunkle und intensive rubinrote Farbe und tiefe, perfekt reife und aromatische Merlot-Aromen mit edlem Eichenholz und zarten Minzdüften.
Am Gaumen ist er seidig, saftig und sehr elegant, ein geschliffener, sehr gut ausgewogener und fein konzentrierter Merlot mit bemerkenswert feinen Tanninen, mineralischer Energie und Salzigkeit und einem sehr eleganten, bemerkenswert intensiven, saftigen und aromatischen Abgang. Es handelt sich hier um einen wirklich edlen Tessiner Merlot mit pfeffriger Spannung und Frische.

Geschichte

1988 kaufte Luigi Zanini in der Gemeinde Besazio ein Eigentum, genannt "Belvedere" inmitten dessen ein altes Gebäude im Kolonialstil von 1870 steht, genannt "Civasca". Die Südwest gerichtete Parzelle mit natürlicher Amphietheaterform war seinerzeit bestes Rebland. 1997 wurde das Haus abgerissen und das Castello Luigi errichtet neue Reben gepflanzt. Insgesamt stehen heute 2 Hektaren mit Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc sowie 1 Hektare mit Chardonnay in Ertrag. Der Keller befindet sich in 18,5 Meter Tiefe. Damit kann zwischen sämtlichen Vinifikationsschritten beim Transport nur die Gravitationskraft benutzt werden. Schonendste Traubenverarbeitung schlechthin.

Konsumhinweis

Wunderbar zu Rindfleisch – von Steaks über Stroganoff bis hin zu Tatar oder langsam gegarten Braten aus dem Ofen. Hervorragend zu reifem Hartkäse – von Parmigiano Reggiano, über Sbrinz bis hin zu Pecorino oder älterem Alpkäse.