



**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

<b>Kategorie</b>	Rotwein
<b>Land</b>	Schweiz
<b>Region</b>	Tessin
<b>Produzent</b>	Castello Luigi
<b>Klassifikation</b>	DOC
<b>Traubensorte</b>	Merlot
<b>Inhalt</b>	75 cl
<b>Jahrgang</b>	2023
<b>Artikelnummer</b>	14257



### 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 Amphitheaterform 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 Vinifikationschritten 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.

[www.kwd.ch](http://www.kwd.ch)

24 Std. online einkaufen