2021 Castello Luigi

Bianco Ticino DOC, Luigi Zanini

Tessiner Spitzen-Chardonnay mit burgundischem Flair

Beschreibung:
Die Trauben für den Castello Luigi Bianco stammen von der 1 Hektar grossen Parzelle gegenüber dem Castello Luigi. Nach einer schonenden Pressung erfolgt die 12-monatige Gärung und Reifung in Barriquen, gefolgt von einem weiteren Jahr Reifung in der Flasche.

Degustationsnotiz:
Leuchtend goldgelbe Farbe. Eine aristokratisches Bouquet, das sich nach und nach im Glas entwickelt, Kamillenblüten, gelbe Steinfrucht und süsser Waldhonig. Am Gaumen von eleganter Konzentration, viel gelbe Frucht, nebst Mirabellen und Golden Delicious auch Limette, im feinen Zusammenspiel mit den röstartigen Aromen nach gut getoastetem Weissbrot und Bourbon-Vanille; die angenehme Säure verleiht dem Bianco Frische und balanciert die Struktur perfekt aus; burgundisches Finale.

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

Servierempfehlung:
Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Tessin
Produzent:	Castello Luigi
Bewertung(en):	Parker 93/100, Score 19/20, Schweizerische Weinzeitung 18/20
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0141821