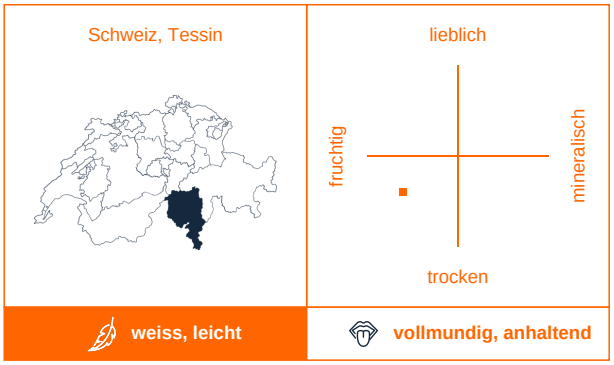
CASTELLO LUIGI BIANCO DEL TICINO DOC CASTELLO LUIGI DOC

CASTELLO LUIGI | 2018





Wenige Weissweine aus der Schweiz haben das Format von Luigi Zaninis CASTELLO LUIGI. Gehalt, Struktur und Charakter sind die massgebenden Elemente dieser Spezialität und Rarität aus dem Tessin. Der Sinneseindruck im Bouquet, im Gaumen und im anhaltenden Finale ist von einer Palette von Fruchtnoten und von Ausbauaromen geprägt, die ihm Komplexität verleihen. Dichte, Nachhaltigkeit und strukturelle Konsistenz lassen dieses Gewächs zu einem Erlebnis werden, das durch Tiefgründigkeit und Charme vollends zu überzeugen weiss.

Chardonnay

Genussreife: 5 - 8 Jahre

Während 18 Monaten im Barrique (französischer Eiche) ausgebaut

Fruchtig, Reifearomen

Fischgerichte, Geflügelgerichte, Käseplatte, Fleischpastete, Gemüsepastete

Trinktemperatur: 10 bis 12 °C

14 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht **schwer**

VOI MIGROS partner

mild **säurehaltig**