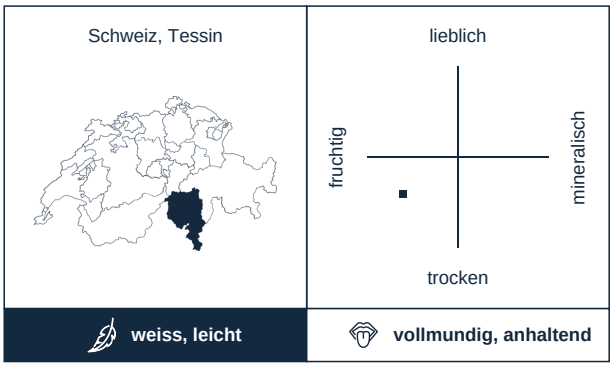
# BIANCO CHARDONNAY BESAZIO DOC BIANCO DOC

## CASTELLO LUIGI | 2008




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, Gemüsepastete, Fleischpastete**

**Trinktemperatur: 10 bis 12 °C**

**14 % Vol.**

**Enthält Sulfite**

| | |
|---|---|
| **leicht** | **schwer** |
| **mild** | **säurehaltig** |

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873