

CASIMIRO

Casimiro ist ein Rotwein, der aus einer Mischung von Rebsorten wie Merlot, Arinarnoa, Tannat, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Gamaret, Egiodola, Marselan, Syrah und Carminoir hergestellt wird. Die Trauben werden in den Hügeln der Region Mendrisiotto auf dem Tenimento dell'Ör in der Gemeinde Arzo angebaut. Nach einer separaten Ernte und Kelterung der verschiedenen Sorten erfolgt eine 20-tägige Mazeration, gefolgt von Säureabbau und 20 Monaten Reifung in französischen Barriques, davon 50% neu und 50% zweiter Durchgang. Die Assemblage erfolgt erst vor der Flaschenabfüllung. Der Casimiro besticht mit einer tiefen Purpurrot bis Violett-Farbe und einem aromatischen Duft, der an Thymian erinnert. Der Geschmack ist würzig und lang anhaltend mit einer reichen Aromatik, unterstützt von perfekt integrierten Tanninen und einer wuchtigen Struktur. Idealerweise sollte der Wein 7-8 Jahre nach der Produktion genossen werden und bei 18°C serviert werden. Perfekt zu Hauptgerichten, rotem Fleisch, Wild und scharfem Käse.

Für seine Qualität erhielt der Casimiro die Goldmedaille Expovina Zürich 2010 (Jahrgang 2007). Ein einzigartiger Rotwein, der sich durch seine feine und elegante Komplexität auszeichnet.