



Perbruno

Rosso Costa Toscana IGT, I Giusti e Zanza (Bio)

Einzellagen-Syrah zu Ehren des Weingutsgründers

Beschreibung:

Das junge, biozertifizierte Weingut I Giusti e Zanza liegt in der Appellation Costa Toscana, nahe Pisa. Die Weinberge sind auf einem sanften Hügel angelegt und profitieren von dem mit Kies, Sand und Fossilien durchsetzten Schwemmlandboden. Die Önologin Paola Carella zeichnet für das beeindruckende Portfolio mit lagerfähigen und charakteristischen „Mittelmeerweinen“ verantwortlich. Der Perbruno, nach Paolo Giustis Vater Bruno benannt, ist ein Einzellagen-Syrah mit langem Barriqueausbau, der eine großartige Typizität und viel Wärme offenbart.

Degustationsnotiz:

Dichtes Rubinrot, leicht glänzend. Ein vinöses Bouquet nach roter und dunkler Frucht, einige pfeffrige Noten, Crémantschokolade und ein Hauch Zimt. Am Gaumen zeigen sich dunkle Beerenfrucht wie schwarze Kirschen und Brombeergelee, auch etwas Gewürznelke, geprägt von viel Samtigkeit und Druck, die röstartigen Aromen runden die Frucht passend ab, reife Gerbstoffe; anhaltendes, warmes Finale. Belüften empfohlen.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Diverse Toscana
Produzent:	I Giusti e Zanza (Bio)
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Rebsorte(n):	100% Syrah
Artikelnummer:	1180221

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Perbruno

Rosso Costa Toscana IGT
I Giusti e Zanza (Bio)

Herkunft:	Italien
Ratings:	Luca Maroni 95/100, BIBENDA - Fondazione Italiana Sommelier 5/5, James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.