I Pini

Rosso Colli Toscana Centrale IGT, Fattoria di Basciano, Renzo Masi

Ein Wein, der alle Erwartungen übertrifft

Beschreibung:
Das Weingut Renzo Masi produziert eine Reihe von Spitzenweinen, deren Genuss-Preis-Verhältnis immer wieder erstaunt. Das gilt natürlich auch für diesen bestens strukturierten Rotwein, der untypisch für die Toskana nicht auf Sangiovese, sondern auf den internationalen Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah basiert. Die Cuvée aus einer Einzellage reift während 18 Monaten in französischen Barriques zur Genussreife, gewinnt aber auch durch ein paar Jahre weiterer Reifung in Ihrem Keller.

Aromenprofil:
Kräftiges Rubinrot, violette Akzente. Brombeeren und schwarze Kirschen in der fruchtintensiven, facettenreichen Nase, dahinter Vanille, auch eine Spur Karamell. Am Gaumen ausgesprochen warm und fruchtbetont, kraftvoll und feintexturiert, ergänzt durch reife Gerbstoffe; über die Mitte hinaus auch Aromen von Schokolade und etwas Tabak, lang anhaltender Abgang.

Passt zu:
Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiessen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

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

Herkunftsland:	Italien
Produzent:	Fattoria di Basciano
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	33% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 33% Syrah
Artikelnummer:	1626820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

I Pini

Rosso Colli Toscana Centrale IGT
Fattoria di Basciano

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 92/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	33% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 33% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch