



I Trubi

Syrah Terre Siciliane IGT, Tenuta San Giacomo, Cusumano

Syrah von der Südküste: Sizilianische Wärme und mediterrane Frische

Beschreibung:

Der I Trubi Syrah ist die reinsortige Interpretation der Rebsorte Syrah aus dem Hause Cusumano. Seine Herkunft liegt in den kalk- und mergelreichen Böden rund um Butera an der Südküste Siziliens – einem Terroir, das durch intensive Sonneneinstrahlung und ausgeprägte Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht geprägt ist. Diese Bedingungen ermöglichen eine vollständige Reife der Trauben, ohne die natürliche Frische zu verlieren, und schaffen die Grundlage für ein ausgewogenes Zusammenspiel von kraftvoller dunkler Frucht und lebendiger Säure.

Aromenprofil:

Kraftvolles Purpurrot. Schwarze Kirschen, Pfeffer und einige mediterrane Kräuter in der ausdrucksstarken Nase. Fruchtbetonter Auftakt, an Heidelbeeren und Cassis erinnernd, geschmeidig und unterlegt von samtigen Tanninen, etwas Thymian, sehr ausgewogen und in der Intensität nicht nachlassend bis ins ausgedehnte, samtige Finale.

Passt zu:

Dieser kraftvolle Sizilianer begleitet Rindsentrecôte mit Kräuterkruste ebenso ausdrucksstark wie Lammragout mit Rosmarin. Gleichermaßen harmoniert er mit Ofengemüse mit Thymian und Polenta wie mit Pasta mit italienischer Bratwurst, gegrillter Fenchelbratwurst oder Caponata.

Temperatur:

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

Herkunftsland:	Italien
Produzent:	Tenuta San Giacomo
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	100% Syrah
Artikelnummer:	1437324

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

I Trubi

Syrah Terre Siciliane IGT
Tenuta San Giacomo

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.