Giusto di Notri

Rosso Toscana IGT, Azienda Agricola Tua Rita

Vom Spitzenproduzenten Tua Rita aus der südlichen Toskana

Beschreibung:
Komplexität, Struktur und eine großartige Lagerfähigkeit charakterisieren den Giusto di Notri. Die reichlich vorhandenen Tannine sind schön integriert. Die kunsthistorisch relevante Kirche von Suvereto, San Giusto, ist die Namenspatronin des Giusto di Notri.
Aromenprofil:
Rubinrot mit granatfarbenen Nuancen; ein vinöses Bouquet mit einer Maremma-typischen warmen, roten Frucht, Backpflaumen, Himbeeren und Nougat, auch schokoladige Noten und etwas Tarte tatin, auch etwas Salbei. Sehr eleganter, weicher Auftakt, mit einer Fruchtaromatik, die sich nach und nach aufbaut: rote Beeren und Zwetschgen, sehr druckvoll und äusserst fein texturiert, mit perfekt eingebundenen Tanninen; über die Mitte hinaus auch mineralische Noten, sehr stoffig; grossartiges Finale mit einer traumhaften Länge.
Passt zu:
Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.
Temperatur:
Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Diverse Toskana
Produzent:	Azienda Agricola Tua Rita
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	80% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 10% Merlot
Artikelnummer:	0635518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Giusto di Notri

Rosso Toscana IGT
Azienda Agricola Tua Rita

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 96/100, Decanter 95/100, Parker 95–97/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	80% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 10% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

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