



Giusto di Notri

Rosso Toscana IGT, Azienda Agricola Tua Rita

Extraklasse von Stefano Frascolla aus der Maremma

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:

Rubinfarben mit deutlich granatroten Reflexen. Ein facettenreiches Bouquet, das sich nach und nach im Glas aufbaut: kleine, rote Erdbeeren und Pflaumen, im gekonnten Zusammenspiel mit einer Spur Anis und Nougat, auch Milkschokolade und eine Spur Walnuss gesellen sich dazu. Sehr weicher Auftakt, abgelöst von einer kraftvollen toskanischen Aromatik, rote Frucht und Vanille, sehr feintexturiert und druckvoll, nach und nach auch einige mineralische Noten zeigend; der Abgang ist ausdauernd und zeigt hervorragende Anlagen für ein langes Lagerungsvermögen auf.

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: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2037

Rebsorte(n): 80% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 10% Merlot

Artikelnummer: 0635522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Giusto di Notri

Rosso Toscana IGT
Azienda Agricola Tua Rita

Herkunft: Italien
Ratings: James Suckling 96/100, Falstaff 95/100, Parker 95/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n): 80% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 10% Merlot
Trinkreife: Jetzt bis 2037
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.