Dulcamara

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

Biozertifizierter Bordeaux-Blend aus Pisa

Beschreibung:
Das junge, biozertifizierte Weingut I Giusti e Zanza ist bei Pisa, nahe der Mittelmeerküste, ansässig. Die erfahrene, aus der Region stammende Önologin Paola Carella sorgt für charakteristische, lagerfähige Weine. Ihr Topwein, der Dulcamara, basiert auf Bordeaux-Rebsorten. Die Weinnamen stammen aus der Oper L'Elisir d'Amore von Donizetti. Eine leidenschaftliche Geschichte, in welcher der Wein als Liebeselixier eine Hauptrolle spielt.

Aromenprofil:
Sattes Rubinrot, etwas aufgehellter Rand. Ein prachtvoll toskanisches Bouquet, das an Aromen von Himbeeren und Kirschen erinnert, gepaart mit einer feinen Würze, schokoladigen Noten, Mokka und etwas Nougat. Am Gaumen präsentiert sich eine volle und sehr ausdrucksstarke Aromatik, die die Herkunft dieses Rotweins prächtig repräsentiert, nebst der vorwiegend roten Frucht auch eine saftige Frische, ein Hauch Wacholder und Rosmarin, ergänzt durch ein stattliches Tanningerüst; die Röstaromen vermählen sich hervorragend mit der Frucht, ohne zu dominieren; sehr langes, feinmineralisches Finale mit viel Reserve.

Passt zu:
Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Temperatur:
Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Diverse Toskana
Produzent:	I Giusti e Zanza (Bio)
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 5% Petit Verdot
Artikelnummer:	1180319

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Dulcamara

Rosso Costa Toscana IGT
I Giusti e Zanza (Bio)

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 19/20, BIBENDA - Fondazione Italiana Sommelier 5/5, James Suckling 92/100, Luca Maroni 94/100
Rebsorte(n):	70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 5% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
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