



2015 Brumaia

Rosso Toscana IGT, Renzo Masi

Der muskulöse Jahrgang 2015 zeigt sich hier aufs Schönste

Beschreibung:

Renzo Masi ist ein Phänomen. Seine Weine – für die inzwischen Sohn Paolo verantwortlich ist – übertreffen die Erwartungen immer. So auch der überraschende Rosso, eine Cuvée aus Sangiovese und Cabernet Sauvignon. Was dieser geradlinige Toskaner an Trinkspass ins Glas zaubert, das ist unerreich.

Degustationsnotiz:

Dunkles Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Heidelbeeren und Brombeeren in der offenen, zugänglichen Nase, unterstützt von einer sanften Würze. Am Gaumen wiederum sehr fruchtbetont, nun gesellen sich auch schokoladige Noten dazu, schliesslich etwas Caramel; die Tannine sind reif und gekonnt eingebunden, von guter Abgangslänge.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:

Italien

Region:

Toscana

Produzent:

Fattoria di Basciano-Renzo Masi

Bewertung(en):

Score 17.5/20

Ausbau:

14 Monate in Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

13.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2023

Rebsorte(n):

50% Sangiovese, 50% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer:

0527315

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Brumaia

Rosso Toscana IGT
Renzo Masi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	50% Sangiovese, 50% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.