2017 Giusto di Notri Rosso Toscana IGT

25 anni, Azienda Agricola Tua Rita

Ein würdiger Jubiläumsjahrgang

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. Wir gratulieren zum 25. Geburtstag dieser charaktervollen Cuvée aus der Maremma.
Degustationsnotiz:
Sattes Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen; eine sehr zugängliche Nase mit viel roter Frucht nach Himbeeren und roten Johannisbeeren, aber auch Cassis, einer Spur Zimt und Crémant-Schokolade; weicher Auftakt, abgelöst von einer kraftvollen, sehr typischen Giusto-di-Notri-Aromatik, dicht und stoffig, mit reifen Gerbstoffen, die diesem Charakterwein viel Rückgrat verleihen; saftiges, elegantes Finale.
Passt zu:
Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.
Servierempfehlung:
Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Toskana
Subregion:	Diverse Toskana
Produzent:	Tua Rita
Bewertung(en):	Parker 96/100, James Suckling 94–95/100
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	60% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc, 10% Merlot
Artikelnummer:	0635517

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Giusto di Notri Rosso Toscana IGT

25 anni
Azienda Agricola Tua Rita

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Parker 96/100, James Suckling 94–95/100
Rebsorte(n):	60% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc, 10% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de