



2018 Contrappasso

Rosso Toscana IGT, Renzo Masi

Gefällt mit seiner Samtigkeit einfach allen

Beschreibung:

Der Contrappasso ist eine wunderbar zugängliche Cuvée aus Sangiovese- und leicht angetrockneten Syrah-Trauben, die außerordentliches Trinkvergnügen bereitet. Dank Paolo Masis Fingerspitzengefühl im Weinkeller verbinden sich die frisch-fruchtigen Eigenschaften des Sangiovese großartig mit der Opulenz und den reifen Aromen des Syrah. Ausgewogen und attraktiv bei jedem Schluck, da sich der breite, runde und fruchtbetonte Charakter der einen Sorte mit der lebendigen Säure und der guten Struktur der anderen perfekt ergänzt und zugleich einen spannenden Kontrast bildet.

Degustationsnotiz:

Dichtes Rubinrot, violette Reflexe. Dunkelbeerige Noten nach Brombeeren und schwarzem Holunder, auch Erdbeergelee und einige Edelholznoten, schliesslich etwas schwarzer Pfeffer. Am Gaumen präsentiert sich ein charmantes Bild: nun auch reife Himbeeren, Nougat und etwas Baumnussaromen, insgesamt sehr geschmeidig und rund, mit erstaunlichem Fruchtdruck; die Gerbstoffe sind weich und perfekt integriert, druckvoll im leicht frischen, toskanisch typischen Finale.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Italien
Region:	Toscana
Produzent:	Renzo Masi & Fattoria di Basciano
Bewertung(en):	Luca Maroni 94/100, Score 17.5/20, James Suckling 88/100
Ausbau:	4.5 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	50% Sangiovese, 50% Syrah
Artikelnummer:	1051618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Contrappasso

Rosso Toscana IGT
Renzo Masi

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Luca Maroni 94/100, Score 17.5/20, James Suckling 88/100
Rebsorte(n): 50% Sangiovese, 50% Syrah
Trinkreife: Jetzt bis 2026
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 4.5 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.