



2017 Brumaia

Rosso Toscana IGT, Renzo Masi

Toscana-Preiswunder von Familie Masi

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:

Purpurrot. Eine entwickelte, komplexe und offene Nase von saftigen Kirschen und Brombeeren, auch etwas Würze und Noten nach geröstetem Brot. Sehr zugänglich am Gaumen, von bemerkenswerter Konzentration und schöner Balance, nebst den Kakaonoten auch geröstete Mandeln; eine leichte Toscana-Frische führt ins abgerundete Finale.

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 im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	50% Sangiovese, 50% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0527317

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 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.