2019 Brumaia

Rosso Toscana IGT, Renzo Masi

Toskana-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 unerreicht.
Degustationsnotiz:
Sattes Rubinrot bis zum Rand hin. Brombeeren und saftige schwarze Kirschen in der fein duftenden Nase, ergänzt durch etwas Würze, Ledernoten und gut gebackenem Ruchbrot. Elegant und von schöner Festigkeit zeigt sich der Gaumen, verführerisch die Beerennoten und die passende Würze, eine zarte Bittermandelnote ist auszumachen, fein strukturiert; eine angenehme Frischenote führt ins mittellange Finale.
Passt zu:
Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiessen, 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:	Toskana
Produzent:	Renzo Masi & Fattoria di Basciano
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	50% Sangiovese, 50% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0527319

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 2028
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.

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