2019 Contrappasso

Rosso Toscana IGT, Renzo Masi

Gefällt mit seiner Samtigkeit einfach allen

Beschreibung:
Der Contrapasso 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:
Kraftvolles Rubinrot, etwas aufgehellter Rand. Ein fantastisches Nasenbild, das einerseits rote und dunkelbeerige Fruchtnoten offenbart, auch etwas Zwetschge, insgesamt eine schöne Reife zeigend. Am Gaumen überwältigend durch seine Kirschnoten, gepaart mit schwarzem Pfeffer; die prächtige Sangiovesefrische vermählt sich mit der Samtigkeit und Würze der Syrah; dezent mineralisches, anhaltendes 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:	Toskana
Produzent:	Renzo Masi & Fattoria di Basciano
Bewertung(en):	Luca Maroni 93/100, Score 17.5/20
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	50% Sangiovese, 50% Syrah
Artikelnummer:	1051619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Contrappasso

Rosso Toscana IGT
Renzo Masi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Luca Maroni 93/100, Score 17.5/20
Rebsorte(n):	50% Sangiovese, 50% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5 %
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