



2019 Vigna Vecchia

Rosso Costa Toscana IGT, I Giusti e Zanza (Bio)

Selektion aus ältesten Sangiovese-Reben

Beschreibung:

Das junge, biozertifizierte Weingut I Giusti e Zanza ist bei Pisa, nahe der Mittelmeerküste, ansässig. Die erfahrene, aus der Region stammende Önologin Paola Carella sorgt für charakteristische, lagerfähige Weine. Nur in den allerbesten Jahren produziert I Giusti e Zanza den Vigna Vecchia. Auf sanften Hügeln in der Appellation Costa Toscana wachsen die ältesten Sangiovese-Rebstöcke des biozertifizierten Weinguts. Verfeinert wird er während eines Jahres in französischer Eiche.

Degustationsnotiz:

Rubinfarben, granatrote Reflexe. Saftige, rote Kirschen, Himbeeren, eine sanfte Würze nach Zimt und Nelke, abgerundet von Brotkrustentönen und etwas Caramel. Am Gaumen gefällt die grossartige Frucht, vorwiegend rotbeurig und die dazupassende Saftigkeit, welche unterstützend wirkt; sehr ausdrucksstark und mit reifen Tanninen unterlegt; der Ausdruck der alten Rebstöcke zeigt sich in einer wunderbaren Reife und Dichte; anhaltend und feinmineralisch im vanillebetonten Abgang.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsauces, 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
Subregion:	Diverse Toskana
Produzent:	I Giusti e Zanza Vigneti
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	1180019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vigna Vecchia

Rosso Costa Toscana IGT
I Giusti e Zanza (Bio)

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.