



2019 Perbruno

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

Ein komplexer Syrah mit vielen Facetten

Beschreibung:

Syrah verleiht diesem biologisch angebauten Wein seine spannende Würze und Vielschichtigkeit. Die würzigen Noten animieren und machen diesen Wein zum tollen Begleiter viele italienischer Speisen

Degustationsnotiz:

Sattes Rubinrot, nur leicht aufhellend zum Rand hin. Saftige Brombeeren, Gewürznelke und schwarzer Pfeffer im ausdrucksstarken, toskanisch anmutenden Bouquet, abgerundet durch Mokkanoten und Karamell. Am Gaumen feintexturiert und aromatisch intensiv, die dunkelbeerigen Noten bestätigen sich, sehr saftig und unterlegt von pfeffrigen Noten, körperreich; Noten von Teer und Unterholz im lange anhaltenden Finish.

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
Subregion:	Diverse Toscana
Produzent:	I Giusti e Zanza Vigneti
Bewertung(en):	Luca Maroni 93/100, Score 18.5/20, James Suckling 91/100
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	100% Syrah
Artikelnummer:	1180219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Perbruno

Rosso Costa Toscana IGT
I Giusti e Zanza (Bio)

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Luca Maroni 93/100, Score 18.5/20, James Suckling 91/100
Rebsorte(n): 100% Syrah
Trinkreife: Jetzt bis 2032
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.