



2021 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.

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): Score 17.5/20 Alkoholgehalt: 14.0 % Artikelnummer: 1051621



Einsteckkarte für Weinregalclips Größe: A7 74x105

Contrappasso

Rosso Toscana IGT Renzo Masi

Herkunft: Italien

Bewertung(en): Score 17.5/20

Alkoholgehalt: 14.0 %

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge

Weine können mit dem Dekantieren noch

zulegen.