



Le Barze

Rosso Toscana IGT, Tenuta Ceri

Edoardo Ceri hebt Carmignano auf ein neues Niveau

Beschreibung:

Der junge, ambitioniert und hochbegabt Winzer Edoardo Ceri brennt für sein Ziel, Carmignano neben Chianti und Brunello zu etablieren. Erste lobende Erwähnungen im renommierten Weinführer Gambero Rosso oder bei Doctor Wine ermuntern ihn auf seinem Weg. Sein Le Barze ist ein Toskaner voller Eleganz, voller Finesse, voller Frische; sein Geheimnis steckt im Boden, ein Schiefer-Ton-Gemisch, dass vor allem den Cabernet-Reben ganz viel Feinheiten entlockt.

Degustationsnotiz:

Sattes Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Ein Bouquet, das von fruchtbetonten und röstartigen Aromen geprägt ist, schwarze Johannisbeeren, Himbeeren, auch Eucalyptus, Milkschokolade und Mocca. Am Gaumen dominiert viel schwarze Beerenfrucht, auch ein Hauch Orangenzeste und eine salzhaltige Mineralik, unterlegt von grossartigen Tanninen, dicht und ausdrucksstark; im Abgang eine feine Würze und eine grossartige Länge offenbarend, die ein glänzendes Lagerpotenzial verspricht.

Passt zu:

Kräftige Rindssteaks bringen die samtigen Aromen des Weins optimal zur Geltung. Saftige Lammkoteletts ergänzen die dezenten Wildnoten. Ein aromatisches Pilzrisotto bietet eine vegetarische Option. Hausgemachtes Wildschweinragù mit Pappardelle bringt regionale Authentizität.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Diverse Toscana

Produzent: Tenuta Ceri

Ausbau: 12 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2039

Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

Artikelnummer: 1395822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Le Barze

Rosso Toscana IGT
Tenuta Ceri

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2039
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.