



Perbruno

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

Einzellagen-Syrah zu Ehren des Weingutsgründers

Beschreibung:

Das junge, biozertifizierte Weingut I Giusti e Zanza liegt in der Appellation Costa Toscana, nahe Pisa. Die Weinberge sind auf einem sanften Hügel angelegt und profitieren von dem mit Kies, Sand und Fossilien durchsetzten Schwemmlandboden. Die Önologin Paola Carella zeichnet für das beeindruckende Portfolio mit lagerfähigen und charakteristischen «Mittelmeerweinen» verantwortlich. Der Perbruno, nach Paolo Giustis Vater Bruno benannt, ist ein Einzellagen- Syrah mit langem Barriqueausbau, der eine grossartige Typizität und viel Wärme offenbart.

Degustationsnotiz:

Dichtes Rubinrot, leicht glänzend. Ein vinöses Bouquet nach roter und dunkler Frucht, einige pfeffrige Noten, Crémantschokolade und ein Hauch Zimt. Am Gaumen zeigen sich dunkle Beerenfrucht wie schwarze Kirschen und Brombeergelée, auch etwas Gewürznelke, geprägt von viel Samtigkeit und Druck, die röstartigen Aromen runden die Frucht passend ab, reife Gerbstoffe; anhaltendes, warmes Finale. Belüftet empfohlen.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzaucen, 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

Subregion: Diverse Toskana

Produzent: I Giusti e Zanza (Bio)

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Rebsorte(n): 100% Syrah

Artikelnummer: 1180222

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Perbruno

Rosso Costa Toscana IGT

I Giusti e Zanza (Bio)

Herkunft:

Italien

Ratings:

James Suckling 91/100, Score 18.5/20

Rebsorte(n):

100% Syrah

Trinkreife:

Jetzt bis 2035

Weinbau:

Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Ausbau:

12 Monate im Barrique

Alkoholgehalt:

14.5%

Servier:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.