



Giusto di Notri

Rosso Toscana IGT, Azienda Agricola Tua Rita

Ein genussvoller Lagerwert

Beschreibung:

Komplexität, Struktur und eine grossartige Lagerfähigkeit charakterisieren den Giusto di Notri. Die reichlich vorhandenen Tannine sind schön integriert. Die kunsthistorisch relevante Kirche von Suvereto, San Giusto, ist die Namenspatronin des Giusto di Notri.

Degustationsnotiz:

Rubinrot mit granatfarbenen Akzenten. Ein meisterhaft komponiertes Bouquet nach reifen Erdbeeren, Kirschen, aber auch Würznoten, Walnuss und Nougat, schliesslich eine Spur kalte Asche. Sanft und warm der Auftakt, wiederum viel rote Frucht zeigend, auch Lakritze und etwas Tabak, Crémant-Schokolade; insgesamt sehr explosiv und dicht, wunderbar geschliffene Tannine; druckvoll und mit einer ausgezeichneten Terroir-Charakteristik ausgestattet im langanhaltenden Finish.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

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: Azienda Agricola Tua Rita

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2034

Rebsorte(n): 60% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc, 10% Merlot

Artikelnummer: 0635519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Giusto di Notri

Rosso Toscana IGT
Azienda Agricola Tua Rita

Herkunft:	Italien
Ratings:	Parker 97/100, James Suckling 97/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	60% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc, 10% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.