



Giusto di Notri

Rosso Toscana IGT, Azienda Agricola Tua Rita

Ein genussvoller Lagerwert aus der Maremma

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. Der Winzerpersönlichkeit Stefano Frascolla ist eine charaktervolle Cuvée gelungen.

Degustationsnotiz:

Rubinfarben mit deutlich granatroten Reflexen. Ein facettenreiches Bouquet, das sich nach und nach im Glas aufbaut: kleine, rote Erdbeeren und Pflaumen, im gekonnten Zusammenspiel mit einer Spur Anis und Nougat, auch Milkschokolade und eine Spur Baumnuss gesellen sich dazu. Sehr weicher Auftakt, abgelöst von einer kraftvollen toskanischen Aromatik, rote Frucht und Vanille, sehr feintexturiert und druckvoll, nach und nach auch einige mineralische Noten zeigend; der Abgang ist ausdauernd und zeigt hervorragende Anlagen für ein langes Lagerungsvermögen auf.

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: 15.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2035

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

Artikelnummer: 0635520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Giusto di Notri

Rosso Toscana IGT
Azienda Agricola Tua Rita

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 19.5/20, James Suckling 97/100
Rebsorte(n):	60% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc, 10% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.