



## Giusto di Notri

Rosso Toscana IGT, Azienda Agricola Tua Rita

Extraklasse von Stefano Frascolla 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.

### **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:** 14.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2037

**Rebsorte(n):** 80% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 10% Merlot

**Artikelnummer:** 0635522

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Giusto di Notri

Rosso Toscana IGT  
Azienda Agricola Tua Rita

|                       |                                                                                                                                                       |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Italien                                                                                                                                               |
| <b>Ratings:</b>       | James Suckling 96/100, Falstaff 95/100, Parker 95/100, Score 19.5/20                                                                                  |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 80% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 10% Merlot                                                                                                |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2037                                                                                                                                        |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                                                                                          |
| <b>Ausbau:</b>        | 18 Monate im Barrique                                                                                                                                 |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.5%                                                                                                                                                 |
| <b>Servier:</b>       | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |