



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 der Stadt Pisa. Die Weinberge sind an 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. Belüften empfohlen.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, 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 Toscana

Produzent: I Giusti e Zanza (Bio)

Ausbau: 12 Monate im Barrique

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

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2033

Rebsorte(n): 100% Syrah

Artikelnummer: 1180220

Einsteckkarte 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 2033
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.