



Dulcamara

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

Biozertifizierter Bordeaux-Blend aus Pisa

Beschreibung:

Das junge, biozertifizierte Weingut I Giusti e Zanza ist bei Pisa, nahe der Mittelmeerküste, ansässig. Die erfahrene, aus der Region stammende Önologin Paola Carella sorgt für charakteristische, lagerfähige Weine. Ihr Topwein, der Dulcamara, basiert auf Bordeaux-Rebsorten. Die Weinnamen stammen aus der Oper L'Elisir d'Amore von Donizetti. Eine leidenschaftliche Geschichte, in welcher der Wein als Liebeselixier eine Hauptrolle spielt.

Degustationsnotiz:

Undurchdringliches Rubinrot, violette Akzente. Ein dunkelbeeriges Bouquet, das eine volle Aromatik am Gaumen erahnen lässt: schwarze Kirschen, Brombeeren, auch etwas Menthol und sanfte Toastingnoten nach Mocca und Zartbitterschokolade. Sehr ausgewogen und druckvoll am Gaumen, von ausgezeichneter Textur und Dichte, wiederum dunkelbeerig geprägt, unterlegt von Vanille und etwas Tabak; über die Mitte hinaus sehr fruchtig bleibend, mineralisch und leicht frisch im bezaubernden, balsamischen Finale.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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:

I Giusti e Zanza (Bio)

Ausbau:

18 Monate im Barrique

Weinbau:

Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Alkoholgehalt:

14.0%

Trinkreife:

Jetzt bis 2034

Rebsorte(n):

70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 5% Petit Verdot

Artikelnummer:

1180320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Dulcamara

Rosso Costa Toscana IGT
I Giusti e Zanza (Bio)

Herkunft:	Italien
Ratings:	Luca Maroni 94/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 5% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.