



2014 Redigaffi Rosso Toscana IGT

Azienda Agricola Tua Rita

100%iger Merlot, nahe an der Perfektion

Beschreibung:

Als Rita Tua und Virgilio Bisti vor über 30 Jahren ein Grundstück in der toskanischen Maremma-Region erwarben, waren sie eigentlich nur auf der Suche nach einem geeigneten Ruhesitz. Doch ihre Leidenschaft für Wein war grösser und spornte sie an, ihre önologischen Fähigkeiten weiterzuentwickeln. Heute ist das Weingut Tua Rita eine der Topadressen in der Toskana. Tochter Simona und Schwiegersohn Stefano Frascolla sorgen mit ihren Weinen für internationale Beachtung. Der Bach, der durch das Familienanwesen fliesst und nach dem der Redigaffi benannt ist, ist klein und unscheinbar – was so gar nicht auf diesen charismatischen Merlot zutrifft. Das Flaggschiff stammt von den ältesten Rebstöcken der Familie und punktet mit einer beachtlichen Lagerfähigkeit. Redigaffi war der erste italienische Wein, den Robert Parker mit 100/100 Punkten auszeichnete.

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
Region:	Toscana
Subregion:	Diverse Toscana
Produzent:	Tua Rita
Bewertung(en):	James Suckling 95/100, Parker 94/100, Score 19/20, Wine Spectator 93/100, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 89/100
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	0635614

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Redigaffi Rosso Toscana IGT

Azienda Agricola Tua Rita

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 95/100, Parker 94/100, Score 19/20, Wine Spectator 93/100, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 89/100
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.