

## 2016 Giusto di Notri

Rosso Toscana IGT, Azienda Agricola Tua Rita

Extraklasse von Stefano Frascolla aus der Maremma

**Beschreibung:**

Um ganze 3 Punkte hat James Suckling bei seiner neuerlichen Degustation diesen Wein erhöht, uns solls Recht sein: neu gelten 97/100 Punkte.

**Degustationsnotiz:**

Dichte, rubinrote Robe mit granatfarbenen Reflexen. Ein Bouquet zum Eintauchen: Reife Himbeeren, Cassis, Zimtnoten und Crémant-Schokolade präsentieren sich im fantastischen Zusammenspiel. Weicher Auftakt, abgelöst von einer kraftvollen Cabernet-Aromatik, enorm viel Fruchtdruck und Intensität, an kleine rote und schwarze Beeren erinnernd, unterlegt von Röstaromen nach Caramel und Kokos, reife Gerbstoffe; der Wein hat ein tolles Rückgrat, viel Tiefe und ein enorm langes Finale – allesamt Ingredienzen, die auf ein glänzendes Lagerpotenzial hindeuten.

**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.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Toscana
<b>Subregion:</b>	Diverse Toscana
<b>Produzent:</b>	Tua Rita
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 97/100, Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	21 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Rebsorte(n):</b>	60% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc, 10% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	0635516

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Giusto di Notri**

Rosso Toscana IGT  
Azienda Agricola Tua Rita

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** James Suckling 97/100, Score 18.5/20  
**Rebsorte(n):** 60% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc, 10% Merlot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2029  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 21 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.