



## 2017 Giusto di Notri

25 anni, Azienda Agricola Tua Rita

Extraklasse von Tua Rita 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. Wir gratulieren zum 25. Geburtstag dieser charaktervollen Cuvée aus der Maremma.

### Degustationsnotiz:

Sattes Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen; eine sehr zugängliche Nase mit viel roter Frucht nach Himbeeren und roten Johannisbeeren, aber auch Cassis, einer Spur Zimt und Crémant-Schokolade; weicher Auftakt, abgelöst von einer kraftvollen, sehr typischen Giusto-di-Notri-Aromatik, dicht und stoffig, mit reifen Gerbstoffen, die diesem Charakterwein viel Rückgrat verleihen; saftiges, elegantes Finale.

### 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>	Parker 96/100, James Suckling 94–95/100
<b>Ausbau:</b>	20 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	60% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc, 10% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	0635517

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Giusto di Notri**

25 anni

Azienda Agricola Tua Rita

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 96/100, James Suckling 94–95/100
<b>Rebsorte(n):</b>	60% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc, 10% Merlot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	20 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.