

## 2019 Giusto di Notri

Rosso Toscana IGT, Azienda Agricola Tua Rita

Ein genussvoller Lagerwert

**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.

**Degustationsnotiz:**

Rubinrot mit granatfarbenen Akzenten. Ein meisterhaft komponiertes Bouquet nach reifen Erdbeeren, Kirschen, aber auch Würznoten, Walnuss und Nougat, schliesslich eine Spur kalte Asche. Sanft und warm der Auftakt, wiederum viel rote Frucht zeigend, auch Lakritze und etwas Tabak, Crémant-Schokolade; insgesamt sehr explosiv und dicht, wunderbar geschliffene Tannine; druckvoll und mit einer ausgezeichneten Terroir-Charakteristik ausgestattet im langanhaltenden Finish.

**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>	Toskana
<b>Subregion:</b>	Diverse Toskana
<b>Produzent:</b>	Tua Rita
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 97/100, James Suckling 97/100
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2034
<b>Rebsorte(n):</b>	60% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc, 10% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	0635519

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Giusto di Notri**

Rosso Toscana IGT  
Azienda Agricola Tua Rita

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 97/100, James Suckling 97/100
<b>Rebsorte(n):</b>	60% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc, 10% Merlot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2034
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 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.