



2019 Dulcamara

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

L'Elisir d'Amore 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:

Sattes Rubinrot, etwas aufgehellter Rand. Ein prachtvoll toskanisches Bouquet, das an Aromen von Himbeeren und Kirschen erinnert, gepaart mit einer feinen Würze, schokoladigen Noten, Mokka und etwas Nougat. Am Gaumen präsentiert sich eine volle und sehr ausdrucksstarke Aromatik, die die Herkunft dieses Rotweins prächtig repräsentiert, nebst der vorwiegend roten Frucht auch eine saftige Frische, ein Hauch Wacholder und Rosmarin, ergänzt durch ein stattliches Tanningerüst; die Röstaromen vermählen sich hervorragend mit der Frucht, ohne zu dominieren; sehr langes, feinmineralisches Finale mit viel Reserve.

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:

I Giusti e Zanza Vigneti

Bewertung(en):

Score 19/20, BIBENDA - Fondazione Italiana Sommelier 5/5, James Suckling 92/100, Luca Maroni 94/100

Ausbau:

18 Monate im Barrique

Weinbau:

Bio

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2033

Rebsorte(n):

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

Artikelnummer:

1180319

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Dulcamara

Rosso Costa Toscana IGT
I Giusti e Zanza (Bio)

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Score 19/20, BIBENDA - Fondazione Italiana
Sommelier 5/5, James Suckling 92/100, Luca
Maroni 94/100
Rebsorte(n): 70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 5% Petit
Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2033
Weinbau: Bio
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.