2012 Brumaia

Rosso Toscana IGT, Renzo Masi

Toskana-Preiswunder von Familie Masi

Descrizione del vino:
Renzo Masi ist ein Phänomen. Seine Weine – für die inzwischen Sohn Paolo verantwortlich ist – übertreffen die Erwartungen immer. So auch der überraschende Rosso, eine Cuvée aus Sangiovese und Cabernet Sauvignon. Was dieser geradlinige Toskaner an Trinkspass ins Glas zaubert, das ist unerreicht.

Nota di degustazione:
Purpurrote Robe. Komplexe, offene und dichte Nase von saftigen Kirschen und Brombeeren, auch etwas Würze und Noten nach geröstetem Brot. Sehr zugänglich am Gaumen, von guter Konzentration und schöner Balance, nebst den Kakao-Noten auch geröstete Mandeln; eine leichte Toskana-Frische führt ins fein komponierte Finale.

Abbinamenti:
Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiessen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

Consigli per il consumo:
Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Toscana
Produttore:	Renzo Masi & Fattoria di Basciano
Valutazioni:	Score 17/20
Vinificazione:	14 Monate in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2021
Varietà d'uva:	50% Sangiovese, 50% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0527312

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Brumaia

Rosso Toscana IGT
Renzo Masi

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 17/20
Varietà d'uva:	50% Sangiovese, 50% Cabernet Sauvignon
Maturità:	Jetzt bis 2021
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	14 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch