



2019 Caiarossa

Rosso Toscana IGT (Bio)

Ein mittlerweile weltbekannter Rotwein

Beschreibung:

Aus nicht weniger als sieben Rotweinrebsorten ist dieser komplexe Supertoskaner zusammengesetzt. Syrah bildet mit 26% Anteil die Basis und das Rückgrat dieses Rotweins. 2003 war der erste produzierte Jahrgang des Caiarossa. Das Weingut arbeitet biodynamisch und ist seit 2005 Demeter-zertifiziert.

Degustationsnotiz:

Kraftvolles Rubinrot bis hin zum Rand. Eine aristokratische Nase, die Aromen von roten Johannisbeeren, Sauerkirschen, aber auch Zimtwürze und geröstetes Ruchbrot beinhaltet, schliesslich auch Kakao und etwas Wildleder. Eleganter, feiner Auftakt, abgelöst von einer ausdrucksstarken, sehr intensiven Gaumenaromatik, nebst viel roter und schwarzer Beerenfrucht auch röstartige Aromen, Nougat und Milkschokolade, auch etwas weisser Pfeffer; die Gerbstoffe sind gekonnt integriert, ausdrucksstarkes, viel Potenzial versprechendes Finale.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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:	Toskana
Produzent:	Caiarossa
Bewertung(en):	Parker 95/100, Score 18.5/20
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	14.5 %
Rebsorte(n):	26% Syrah, 24% Cabernet Franc, 23% Merlot, 14% Cabernet Sauvignon, 7% Petit Verdot, 4% Sangiovese, 2% Grenache
Artikelnummer:	1028019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Caiarossa

Rosso Toscana IGT (Bio)

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Parker 95/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	26% Syrah, 24% Cabernet Franc, 23% Merlot, 14% Cabernet Sauvignon, 7% Petit Verdot, 4% Sangiovese, 2% Grenache
Weinbau:	Bio
Ausbau:	14 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.