



# Perbruno IGT Costa Toscana BIO Rosso 2019

Giusti & Zanza

<b>Typ</b>	Rotwein
<b>Herkunft</b>	Italien, Toscana
<b>Produzent</b>	I Giusti & Zanza Pisa
<b>Klassifizierung</b>	IGT
<b>Ausbau</b>	12 Monate Ausbau in Tonneaux
<b>Inhalt</b>	75 cl
<b>Jahrgang</b>	2019
<b>Genussphase</b>	bis 10 Jahre
<b>Ausschanktemperatur</b>	16 - 18° C
<b>Alkoholgehalt</b>	14 %
<b>Traubensorten</b>	Syrah 100 %
<b>Artikel-Nr</b>	16645719

## Bemerkungen

Perbruno ist unsere sortenreine Syrah-Selektion und eine der Crús unseres Weinguts. Er stammt aus einem einzigen Weinberg im Graben in der Mitte des Weinguts, der 1999 auf sandigem Lehmboden mittlerer Konsistenz angelegt wurde. Die Reifung des Weins erfolgt in 300 und 500 Litern mittelstark getoasteter französischer Eichenfässer für etwa 12 Monate. Nach der Bildung der Syrah Cuvée ruht der Wein in einem Betontank. Vor der Abfüllung in Flaschen wird der Wein einer leichten Filterung unterzogen.

## Passt zu

Er passt gut zu Fleischgerichten, mittelgroßem oder langsam gegartem Wildfleisch und Schmorbraten, die ebenfalls mit demselben Wein zubereitet werden. Er passt auch hervorragend zu gut gereiften Käsesorten. Er eignet sich für eine sehr lange Reifung, von 12 bis 15 Jahren.

## Degustationsnotizen

Der Perbruno ist ein dichter Wein von intensiv violetter Farbe. Das Geruchsprofil des Weins wird von Früchten dominiert, insbesondere von Kirschen, Brombeeren und Heidelbeeren. Im Mund ist er direkt und linear. Das Tannin zeigt die für den Syrah typische Weichheit, die Textur des Blends ist reich und samtig. Nach dem Schlucken kommen die typischen Gewürze der Sorte zum Vorschein, mit Spuren von weissem und grünem Pfeffer. Im Abgang zeigen sich balsamische Noten von Minze und Eukalyptus.