Biserno 2023

CHF 175.00 | 10 cl = CHF 23.33

Intensives, dichtes Schwarzrot mit violetten Reflexen. In der Nase sehr dicht und wunderbar vielschichtig. Reife, dunkle Beeren, Pflaumen, «Mon Chéri», milder Tabak, Kaffee, Menthol, ein kleiner Hauch Kokos und Vanille. Im Gaumen zeigt sich der Koloss wuchtig und sehr körperreich. Und doch wirkt der Wein mit all seiner Fülle sehr elegant, ja fast filigran. Verschwenderische Röstaromatik, reife dunkle Frucht, herrlich geschmeidige Tannine und eine schier endlose aromatische Nachhaltigkeit im Abgang.

Produzent	Tenuta di Biserno
Kategorie	Rotwein
Land	Italien
Region	Toskana
Klassifizierung	IGT
Jahrgang	2023
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.5 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2031
Traubensorten	Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	324353
Passt zu	Rind, edlen Fleischstücken

Vinifikation

Für das Flaggschiff der Tenuta di Biserno werden nur die besten Trauben verwendet. Nach sorgfältiger Lese und akribischer Selektion des Leseguts werden die Trauben entrappt und angequetscht. Die Fermentation findet in Barriques und in thermokontrollierten Edelstahltanks statt. Anschliessend wird der Jungwein während 15 Monaten in neuen französischen Barriques ausgebaut. Danach reift der Wein für weitere zwölf Monate in der Flasche.