# Biserno 2023

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.