



Cà del Pazzo Toscana IGT



Erzeuger: Weingut Caparzo

Herkunft: Toskana
DOC-Anbaugebiet S. Antimo

Rebsorten: 50% Sangiovese Grosso und
50% Cabernet Sauvignon

Ausbau/Reife: Die Trauben werden getrennt geerntet. Erst nach der malolaktischen Gärung werden die beiden Weine vermählt. Der Wein reift dann 18 Monate im Barrique aus französischer Eiche und wird anschließend für 1 Jahr in der Flasche verfeinert.

Eigenschaften: Tiefes Rubinrot mit purpurfarbenen Reflexen. Der vielschichtige, charaktervolle, ausdrucksvolle Duft, zeigt eindeutige Aromen von reifen Brombeeren und Lakritzwurzeln und erinnert an Sauerkirschkonfitüre, weiße Trüffel, Gewürze und Vanille. Ein Wein mit deutlichen Tanninen, ohne jedoch hart zu sein, warm, voll, großzügig und samtig, mit einem feinem Nachgeschmack von gerösteten Mandeln. Die Empfindung dieses reinen und eleganten Weines ist sehr nachhaltig und hinterlässt einen angenehmen Nachgeschmack.

ideal zu: Braten, gegrilltem Fleisch, Trüffelgerichten, Pilzen und reifem Käse sowie Fischsuppe nach Livorneser Art

Pressenotizen: Gambero Rosso: 2 Gläser für die Jahrgänge 1997 und 1998