

# NOSTRUM

SUPERTOSKANER

I.G.T. - INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Rubinrote Farbe, in der Nase fruchtig-würzig mit Aromen von roten Beeren. Am Gaumen präsentiert sich dieser Wein komplex und gut strukturiert mit süßen, umschmeichelnden Tanninen und erzählt von der Noblesse und Exzellenz dieses toskanischen Landstrichs.

<b>Flaschengrößen</b>	50 cl, 75 cl, 150 cl, 300 cl, 600 cl
<b>Verschluss</b>	Glaszapfen
<b>Rebsorten</b>	Sangiovese, Merlot, Pugnitello, Foglia Tonda
<b>Weinlese</b>	Merlot Anfang September, Sangiovese, Pugnitello und Foglia Tonda ab ca. 24. September
<b>Reifeprozess</b>	Ca 16 Monate in neuen, französischen Barriques gefertigt aus mindestens 36 Monate gelagerten Eichenholz-Dauben, ein Teil in Ton-Amphoren
<b>Farbe</b>	Intensives Rubinrot
<b>Geschmack</b>	Fruchtig-würzig in der Nase mit Aromen von roten Beeren. Komplexer und gut strukturierter Körper mit delikaten und schmeichelnden Tanninen
<b>Alkoholgehalt</b>	14% - 14.5 % vol.
<b>Speise-Empfehlung</b>	Passt besonders gut zu Wildgerichten, grilliertem Fleisch und reifem Käse
<b>Empfehlungen für die Verkostung</b>	Die optimale Trink-Temperatur ist zwischen 16-18 °C in großen Ballongläsern für eine optimale Sauerstoffanreicherung und für die Entfaltung des Bouquets
<b>Dekantieren</b>	Den Wein am besten 4 Stunden vor dem Genuss dekantieren

