



## 2023

## „PietraNova1698“

**Bolgheri rosso DOC**

### Pietranova

|                            |                            |
|----------------------------|----------------------------|
| <b>Typ</b>                 | Rotweine                   |
| <b>Herkunft</b>            | Italien, Toscana           |
| <b>Produzent</b>           | Pietranova Bolgheri        |
| <b>Qualitätsstufe</b>      | DOC                        |
| <b>Ausschanktemperatur</b> | 16-18 C                    |
| <b>Trinkreife</b>          | 6-10 Jahre                 |
| <b>Traubensorten</b>       | Cabernet Sauvignon, Merlot |
| <b>Grösse</b>              | 75 cl                      |
| <b>Artikelnummer</b>       | 35052534                   |

### Bemerkungen

Der PietraNova 1698 ist ein erlesener toskanischer Rotwein, der vom Weingut PietraNova hergestellt wird. Der Name der Flasche verbindet den Namen des Weinguts mit der Jahreszahl „1698“, die auf einer Fliese an der Mauer des alten Betriebshauses (damals bekannt als „Casa al Piano“) eingraviert ist. Es handelt sich um eine klassische und strukturierte Cuvée im Bordeaux-Stil nach Art eines „Super Tuscan“. Er präsentiert sich mit einer intensiven, dichten und kompakten rubinroten Farbe, die fast undurchdringlich wirkt und in seiner Jugend purpurrote Reflexe zeigt. In der Nase entfaltet er ein komplexes und ätherisches Bouquet. Es treten ausgeprägte Noten von schwarzen und roten Früchten (Brombeere, reife Pflaumen, in Alkohol eingelegte Kirschen, Johannisbeere) hervor, begleitet von Anklängen von Tabak, Leder, Gewürzen (schwarzer Pfeffer und Nelken) sowie einer zarten mineralischen oder balsamischen Nuance. Am Gaumen ist er ein Wein mit hervorragendem Körper und Struktur, saftig und warm. Die Tannine sind geschmeidig und samtig und gut in die Würze des Holzes eingebunden. Er schenkt einen ausgewogenen, langen und anhaltenden Abgang.

**Passt zu**

Grillfleisch, Reifem Käse, Rotem Fleisch, Schmorgerichten