

# *G.Punto Costa Toscana IGP*

 2020, 750 ml

 Italien, Toskana

 9911101073

 Grenache

Alkoholgehalt: 15,0 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 5 g/l



## **Speisempfehlungen**

von Christina Hilker

**Rote Bete in Cassis-Likör glasiert mit**

**Parmesansplitter und Wildkräutersalat**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Spaghetti mit Brombeeren, Bohnen und Walnuss-**

**Petersilien-Pesto**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Kalbsleber gebraten mit Balsamico-Marinade auf**

**Kartoffelpüree**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 22.12.2023

Info zum Wein:

100% Grenache von jungen Reben auf purem Kalkstein- und Vulkanboden in 350 Meter Höhe gewachsen, nur 1 Fass. Ausbau und Fermentation in der Amphore, dabei ein langer, fast fünfmonatiger Schalenkontakt, Finale im Holzfass.

Farbe:

Animierendes Kirschrot mit violetten Reflexen.

Nase:

Der rotfruchtige Duft von Douglasie-Kirsche, roten Johannisbeeren, Waldhimbeeren verführt unmittelbar in der Nase. Mit etwas Sauerstoffkontakt treten Orangen, Orangenzenen, Rosenblätter und Efeu aufs Parkett. Ein wahrlich betörender Wein, wahrhaft sexy, fein, voller Aromatik und Finesse.

Gaumen:

Auf der Zunge zeigt sich der 2020er G.Punto Grenache mit salziger Mineralität, eingebunden in die süßliche, feine Frucht, abgerundet durch einen präzisen und geschliffenen Gerbstoff und eine lebendige Säure, die seinen Trinkfluss perfekt ankurbelt. Grenache meisterlich interpretiert in der Maremma, bunt und voller Ausdruck, wie das Etikett, das diesen Wein ziert.