

## Il Pino di Biserno Toscana IGT Magnum 2023

Art. Nr.: 1686723

**Hersteller:** Tenuta di Biserno, Bibbona

**Land:** Italien

**Region (Betriebssitz):** Toscana

**Gebiet (Betriebssitz):** Maremma

**Jahrgang:** 2023

**Rebsorte:** Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

**Alkoholgehalt:** 14,5 %

**Reife:** bis 2035

**Bodentyp:** Schwemmboden, Lehm

**Vinifizierung/Ausbau:** Nach einer ersten Auslese im Weingarten, fand eine Zweite im Weinkeller am "Sortierband" statt. Die Trauben wurden entrappt und sanft gepresst. Fermentation in Stahl für ca. 3 bis 4 Wochen bei 28°C. Biologischer Säureabbau in neuen Barriques (50 %) und im Stahltank (50 %). Ausbau: 12 Monate in neuen und gebrauchten französischen Barriques für 65 % des Blends, Rest im Stahltank; 6 Monate Reifung auf der Flasche.

**Kategorie:** Rotwein

**Süße:** Trocken

**Bewertung:**

**Falstaff:** 95

**Robert Parker:** 95

**Speiseempfehlung:**

**Rind:** Grillen/Braten

**Flaschengröße:** 1,5 Liter

**Verschluss:** Naturkork



**Einzelflaschenpreis: € 120.70**

### Verkostnotiz

Tiefdunkles Purpurrot, in der Nase reife Kirsch- und dunkle Beerenfrucht, am Gaumen mineralisch unterlegt, einladende Holznote, zarter Vanilletouch, komplex und konzentriert, reiche Frucht und würzige Noten, gut eingewobene Tannine, langer Nachhall, enormes Potenzial.