

Peperino

Teruzzi & Puthod, Toscana IGT

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Sangiovese, Merlot
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	ausgeprägt, vollmundig, langer Nachhall
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu deftigen Fleischgerichten, Pasta Bolognese, Pizza mit Parmaschinken und gereiftem Käse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter; 1,5 Liter; 3,0 Liter
Artikel-Nr.:	13 00 32; 13 00 60; 13 00 59

Charakteristika

Klare und brillante intensiv rubinrote Farbe. Das Bukett ist von großer Intensität, anhaltend, eine angenehme Holznote, die gut mit der feinen Fruchtigkeit von Blaubeeren und Cassis verbunden ist. Angenehmer Geschmack, zugleich ausgeprägt und vollmundig, mit gut einverleibten Tanninen, langer Abgang.

Klima/Terroir

Hauseigene Weinberge innerhalb der Gemeinde San Gimignano mit vorwiegend sandig-lehmigen Böden auf einer Höhe von 120 bis 300 m über NN. Das kontinentale Klima wird durch mediterrane Einflüsse geprägt und hat kalte, regnerische Winter und warme Sommer.

Ausbau

Traditionelle Gärung und etwa 8 Monate langer Ausbau in Barriques (10% neue und der Rest einmal gebraucht).

Das Weingut

Gegründet wurde das Weingut 1974 vom ehemaligen Rennfahrer und Jockey Enrico Teruzzi und seine Ehefrau Carmen Puthod, die zuvor Primaballerina an der Mailänder Scala war. Obwohl *Teruzzi & Puthod* nicht zu jener stolzen Riege der altehrwürdigen toskanischen Weinerzeuger zählt, sind seine Weine schon heute legendär. Aus den Weinbergen des Gutes blickt man auf die 14 noch existierenden Geschlechtertürme, die dem mittelalterlichen Stadtjuwel San Gimignano seine weltberühmte Silhouette verleihen.



Teruzzi & Puthod

