



# W e i n - E x p e r t i s e



## **Teruzzi Peperino** **Art.-Nr.: 13 00 32**

HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Toscana
JAHRGANG:	2019
ERZEUGER:	Teruzzi
KLASSIFIZIERUNG:	IGT Toscana
REBSORTEN:	60% Sangiovese, 40% Merlot
WEINERZEUGUNG:	Ausbau 2 Monate, teils in Edelstahl und teils in Barriques oder Tonneaus aus französischer Eiche, gefolgt von einer 6-monatiger Reifung in großen Fässern
BEURTEILUNG:	Klare, brillante rubinrote Farbe, sehr intensives vollmundiges Bouquet mit gut eingebundenen Tanninen und einer feinen Holznote.
MENÜEMPFEHLUNG:	Zu gebratenem, geschmortem und gegrilltem Fleisch und gereiftem Käse.
TRINKTEMPERATUR:	18 - 20°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 13,5 % vol.</i> <i>Restzucker: 1,4 g/l</i> <i>Gesamtsäure: 5,4 g/l</i>

Das Weingut Teruzzi wurde 1974 in der malerischen Stadt San Gimignano in der Toskana von Enrico Teruzzi und seiner Frau gegründet. Als eines der angesehensten Qualitätsweingüter Italiens vereint es heute auf perfekte Weise Technologie und weinbaukundliche Tradition. In zahlreichen Fachzeitschriften sind die Weine von Teruzzi bereits ausgezeichnet worden. Die Weinberge liegen auf einer Höhe von 120 bis 300 m über dem Meeresspiegel und besitzen sandig-lehmige Böden. Das kontinentale Klima, mit kühlen regnerischen Wintern und warmen Sommern, wird durch mediterrane Einflüsse gemildert.

Der Peperino Toscana IGT wird einer traditionellen Maischegärung unterzogen und im Anschluss zwei Monate, teils in Edelstahl und teils in Barriques oder Tonneaus aus französischer Eiche ausgebaut. Danach erfolgt ein sechsmonatige Reifung in großen Fässern.