



# 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:	Toscana IGT
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:</i> 13,5 % vol. <i>Restzucker:</i> 1,4 g/l <i>Gesamtsäure:</i> 5,4 g/l

Im Jahre 1974 von dem Ingenieur Enrico Teruzzi und seiner Frau Carmen gegründet, wurde das Weingut 2016 von der Familie Moretti erworben.

Die Nähe zum Tyrrhenischen Meer machen das Klima einzigartig. Fast im Alleingang hat das Weingut in den 90er Jahren den Vernaccia di San Gimignano populär gemacht. Mit 60ha eigenen, Vernaccia bestockten Weinbergen besitzen sie heute die größte Anbaufläche dieser renommierten Rebsorte und ihr Vernaccia gilt nach wie vor als geschmackliches Vorbild für eine ganze Generation von toskanischen Weißweinerzeugern. Nicht minder erfolgreich sind die Weinmacher von Teruzzi mit ihrer Cuvée aus Sangiovese und Merlot – Peperino. Eine vollmundige Cuvée, die über acht Monate in Barriquefässern zu großer Eleganz heranreift.