



## 2023 Il Pino di Biserno Toscana

Tenuta di Biserno

<b>Typ</b>	Rot
<b>Herkunft</b>	Italien, Tenuta di Biserno
<b>Produzent</b>	Biserno
<b>Qualitätsstufe</b>	IGT
<b>Ausbau</b>	12 Monate in Barrique
<b>Ausschanktemperatur</b>	16 - 18°C
<b>Trinkreife</b>	Trinkbar bis 6 - 8 Jahre nach Ernte
<b>Alkoholgehalt</b>	14.5 %
<b>Grösse</b>	37cl
<b>Artikelnummer</b>	68507323

### Bemerkungen

Die Trauben für den Il Pino di Biserno werden von Hand gelesen und auf Sortiertischen streng selektioniert. Die Maischegärung findet während drei bis vier Wochen in Edelstahl tanks bei 28° C statt. Danach wird der biologische Säureabbau je zur Hälfte in neuen Barriques und in Edelstahl tanks vollzogen. Anschliessend reift der Jungwein während zwölf Monaten in neuen und zweijährigen französischen Barriques.

### Passt zu

Ein edler Begleiter zu einer Bistecca alla fiorentina oder zu Wild.

### Degustationsnotizen

Fast schwarzes Purpurrot mit violetten Reflexen. Sehr füllige, facettenreiche und expressive Nase. Tiefgründige dunkle Fruchtnoten, Cassis, Zedern, Mokka, Veilchen, Menthol, etwas Leder, Speck und Tabak. Im Gaumen mundfüllend und fleischig mit einer sehr komplexen Aromenvielfalt. Herrlich satte, aber feinkörnige Tannine und eine perfekt integrierte Säure sorgen für die nötige Struktur. Zu den Aromen der Nase gesellen sich zusätzlich noch Noten von süssen Kräutern. Langer, intensiver und cremiger Abgang.