



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

591115 2015

2015er Parus Toscana Rosso IGT Toscana

IGT

Tenuta le Potazzine

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Ein toskanischer Klassiker mit moderner Eleganz
	Leitaromen	Kirsche, Johannisbeere, mineralische Nuancen
	Speise oder Anlassempfehlung	Ideal zu Pasta, gegrilltem Fleisch und reifem Käse
Farbe	ROT	
Alkohol	14 % vol.	
Enthält:	Sulfite	

Eleganter Sangiovese mit mineralischen Noten, feiner Frucht und ausgewogener Struktur – ein authentischer toskanischer Genuss.

Der Parus 2015 von Tenuta Le Potazzine ist ein reinsortiger Sangiovese aus der Toscana, der durch seine elegante Struktur und Tiefe besticht. Im Glas zeigt er ein transparentes, tiefes Rubinrot. Das Bouquet offenbart mineralische Noten, begleitet von feinen Anklängen an Kirsche und Johannisbeere. Am Gaumen präsentiert sich der Wein ausgewogen mit gut eingebundenen Tanninen und einer harmonischen Säurestruktur. Der Ausbau erfolgt ausschließlich in Edelstahltanks, um die Frische und Frucht der Sangiovese-Traube zu bewahren. Der Parus 2015 ist ein authentischer Ausdruck der toskanischen Weintradition und eignet sich hervorragend als Begleiter zu einer Vielzahl von Gerichten.

Klassifikation **Indicazione Geografica Tipica**

Entspricht einem Landwein bestimmter Anbaugebiete.

Erzeuger **Tenuta le Potazzine**

Potazzine, die kleinen, bunten und lebhaften Vögel der Toscana; das ist auch der liebevolle Spitzname der Nonna für Viola und Sofia, die Töchter von Gigliola Giannetti. Mit geballter Frauenpower führen sie heute zusammen ihr fünf Hektar kleines Weingut in Montalcino, welches durch die Eleganz und Eigenständigkeit ihrer Weine ein Brunello-Geheimtipp geworden ist. Seit Anfang an verfolgt Le Potazzine das Ziel, Weine so natürlich wie möglich herzustellen und ihnen trotzdem eine besondere Harmonie und Feinheit sowie eine ausgeprägte Persönlichkeit mitzugeben. Die Vinifikation erfolgt so naturnah wie möglich: weinbergseigene Hefen, eine lange Mazeration und eine lange Reifung in slavonischen Holzfässern sind die Voraussetzung für diese feine Tanninstruktur und die typische Eleganz von Gigliolas Weinen. Auch beim Rosso di Montalcino setzt Le Potazzine Maßstäbe: im Gegensatz zu vielen anderen reift er mindestens 12 Monate in ausgesuchten Fässern. Die begehrten Brunelli Riserva sogar über 60 Monate, sie wurden bisher nur aus den besonderen Jahrgängen 2004, 2006, 2011 und 2015 selektiert.

Rebsorten

100% Sangiovese

Zutaten

Stand 25.03.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de