



2022 Petra

Petra
Toscana IGT
75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen. In der Nase sehr reichhaltig und aromatisch, mit intensiven und kraftvollen Noten von Waldbeeren, Schwarzkirschkonfitüre, Rosmarin, verbranntem Holz und Tabak; dazu balsamische Minze, würziger Zimt und Pfeffer im Abgang.

Am Gaumen vollmundig, elegant und kraftvoll, mit guter Struktur und Tiefe. Samtige Tannine, perfekt eingebunden in einem Stil, der frisch ist und aristokratische Würze zeigt. Anhaltender, konsistenter Nachhall mit würzig-balsamischem Finale.

 **Typ:** Rotwein

 **Land:** Italien

 **Region:** Toscana

 **Genussreife:** 2025 - 2037

 **Alkoholgehalt:** 14.5% Vol.

 **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C

 **Traubensorten:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

 **Allergene:** Enthält Sulfite

 **Wine Spectator :** 95

 **Vino Vario:** 95/100

Genussempfehlung

Vielseitig und charaktervoll – dieser Wein passt perfekt zu mediterraner Küche. Geniessen Sie ihn zu gegrilltem Fleisch, Pasta mit würziger Sauce oder herzhaften Eintöpfen mit Polenta. Auch zu Antipasti oder reifem Pecorino ein Genuss.

Produzenten-Informationen

Petra in der Maremma, Toscana – ein Ort, an dem Architektur und Natur im Einklang atmen.

Gegründet von der Familie Moretti Cuseri, verkörpert Petra moderne Eleganz und die Seele toskanischer Weintradition. Das von Mario Botta geschaffene Bauwerk erhebt sich harmonisch aus den Hügeln von Suvereto und spiegelt Herkunft, Form und Funktion wider.

Auf kalkhaltigen, tonigen und sandigen Böden entstehen in biologischem Anbau Weine von seltener Tiefe und zeitloser Schönheit.

Petra ist mehr als Wein – es ist Ausdruck von Kultur, Landschaft und Leidenschaft.