

Concentus

2006



Der Concentus ist ein gregorianischer Gesangstil für Choräle, der im Vergleich zum Accentus verstärkt Wert auf die melodische Ausgestaltung legt. So werden Melodien im Concentus raffiniert und aufeinander abgestimmt komponiert und bilden so ganz eigene Klangwelten, die unabhängig vom Text stehen. Ein passender Name für diese vielschichtige Cuvée vom brasilianischen Ausnahmeweingut Pizzato!

Der Pizzato Concentus leuchtet im tiefdunklen Rubingranat mit violetten Reflexen. Sein Bouquet zeigt sich feinwürzig mit Aromen von dunklem Beerenkonfit, reifen Herzkirschen und Brombeeren und edlen Nuancen von schmelzigem Nussnougat.

Am Gaumen strahlt der Concentus von Pizzato ein saftiges, elegantes Gemüt aus, das mit schön integrierten, seidigen Tanninen glänzt. Seine Extraktsüße wirkt leichtgliedrig und zugänglich, während die mineralische Note ein langes Finale begünstigt.

Durch seine finessenreiche Mineralität ist der Pizzato Concentus ein vielseitiger Speisenbegleiter mit zukunftssträchtigem Reifepotential!

PIZZATO
• VINHAS E VINHOS •

Land: Brasilien

Anbauregion: Val dos Vinhedos

Rebsorte(n): 45% Merlot 35% Tannat
20% Cabernet Sauvignon

Alkoholgehalt: 13,5 %

Restsüße: 2 g/Liter

Säuregehalt: 8,0 g/Liter

Trinktemperatur: 16 – 18 °C



Speiseempfehlung:

Wild, Risotto, gegrilltem
Schweinefleisch