

# Concentus

2007

---



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 zukunftssträftigem 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