

2016 Terre More dell'Ammiraglia

Maremma Toscana DOC, Frescobaldi

Moderne Stilistik in bester toskanischer Weinbau-Tradition



Beschreibung:

Vom Frescobaldi-Weingut Ammiraglia, welches sich in Nähe der toskanischen Küste befindet. Ein Bordeaux-Blend, der auf der Hauptrebsorte Cabernet Sauvignon basiert und durch seine Kraft und Aromendichte auffällt. Passt hervorragend zur herbstlichen Küche.

Degustationsnotiz:

Tiefes Rubin, purpurne Nuancen. Ein einladendes, schwarzbeeriges Bouquet nach Brombeeren und Holundergelee, auch Zwetschgen und Brownie-Schokolade, schliesslich etwas schwarzer Pfeffer. Sehr explosiver Auftakt, abgelöst von viel schwarzer Frucht, intensiv und konzentriert; die Tannine sind spürbar und geben diesem Cabernet eine gute Struktur; anhaltender Abgang.

Passt zu:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:

Italien

Region:

Toscana

Subregion:

Diverse Toscana

Produzent:

Frescobaldi

Bewertung(en):

James Suckling 93/100, Score 17.5/20

Ausbau:

12 Monate in Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2024

Rebsorte(n):

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah

Artikelnummer:

0532616

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Terre More dell'Ammiraglia

Maremma Toscana DOC
Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Score 17.5/20
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.