



2016 Terra Grande

Toscana IGT, Cantine del Borgo Reale

Die Fülle der Toscana in einem 96-Punkte-Wein

Beschreibung:

Ein «Supertuscan», der auch so schmeckt, aber längst nicht so viel kostet wie gedacht! Die Trauben stammen aus der südwestlichen Toscana, von Lagen zwischen Siena und Grosseto. Hier ist es spürbar wärmer als im Chianti Classico, was sich im weichen, vollen und samtigen Stil bemerkbar macht. Dafür gibts erstklassige 96 Punkte von Luca Maroni.

Degustationsnotiz:

Rubinrot von mittlerer Intensität, granatfarbene Akzente. Eine ausschweifende Nase mit viel roter Frucht, nebst Pflaumen auch reife Himbeeren und süsse Kirschen, dahinter eine angenehme Zimtwürze, auch Milkschokolade. Sehr elegant und feingliedrig der Auftakt, abgelöst von einer immer intensiver werdenden Gaumenaromatik, hervorragend abgestimmte Röstaromen, weiche und geschmeidige Tannine; die sprichwörtliche Toskanafrische vermittelt dem Terra Grande viel Saftigkeit, anhaltendes Finale mit einem Hauch Mineralik.

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:

Provinco

Bewertung(en):

Luca Maroni 96/100, Score 18/20

Ausbau:

3 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2024

Rebsorte(n):

70% Sangiovese, 20% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer:

0872116

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Terra Grande

Toscana IGT
Cantine del Borgo Reale

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Luca Maroni 96/100, Score 18/20
Rebsorte(n): 70% Sangiovese, 20% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: Jetzt bis 2024
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 3 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.