



## 2020 Terra Grande

Toscana IGT, Barbanera

96 Punkte für die Fülle der Toskana

### Beschreibung:

Ein Supertuscan, der schmeckt wie einer, aber längst nicht so viel kostet, wie man erwarten würde. Das familiengeführte Weingut Barbanera besitzt Reblagen in der südwestlichen Toskana, zwischen Siena und Grosseto. Hier ist es spürbar wärmer als im Chianti Classico, was sich im weichen, vollen und samtigen Stil bemerkbar macht. Der Eichenholzausbau bringt mit seinen Würz- und Röstaromen eine zusätzliche Dimension.

### Degustationsnotiz:

Sattes Rubinrot, nur leicht aufgehellter Rand. Eine verführerisch toskanische Nase, die rote und schwarze Frucht offenbart, gepaart mit etwas Zimt und Milkschokolade, auch eine Spur Lakritze. Angenehm weicher Auftakt, gefolgt von einer druckvollen Aromatik, reife Pflaumen, rote Kirschen und etwas Lebkuchenwürze, sehr samtig wirkend, ergänzt von einer passenden Frische; konzentriert bleibend bis ins anhaltende, sehr aromatische Finale.

### 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 Toskana

### Produzent:

Provinco

### Bewertung(en):

Luca Maroni 96/100, Score 18/20

### Ausbau:

3 Monate im Barrique

### Weinbau:

Traditionell

### Alkoholgehalt:

14.0 %

### Trinkreife:

Jetzt bis 2028

### Rebsorte(n):

Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

### Artikelnummer:

0872120

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Terra Grande**

Toscana IGT  
Barbanera

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Luca Maroni 96/100, Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	3 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.