

2016 Terre More dell'Ammiraglia

Maremma Toscana DOC, Frescobaldi

Moderne Stilistik in bester toskanischer Weinbautradition



Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

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.

Abbinamenti:

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

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Divers Toscane
Produttore:	Frescobaldi
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Score 17.5/20
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2024
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah
Numero di articolo:	0532616

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Terre More dell'Ammiraglia

Maremma Toscana DOC
Frescobaldi

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Score 17.5/20
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah
Maturità:	Jetzt bis 2024
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.