



Terra Grande

Toscana IGT, Barbanera

Ein "Supertuscan" für jeden Tag

Beschreibung:

Ein "Supertuscan", der auch so schmeckt, aber längst nicht so viel kostet wie gedacht! Die Trauben stammen aus der südwestlichen Toskana von Lagen zwischen Siena und Grosseto Richtung Maremma. Hier ist es spürbar wärmer als im Chianti Classico, was sich im weichen, vollen und samtigen Stil bemerkbar macht.

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, Kanichen, Leber und Eintöpfen.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Diverse Toskana
Produzent:	Barbanera
Ausbau:	3 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese
Artikelnummer:	0872123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Terra Grande

Toscana IGT
Barbanera

Herkunft: Italien
Ratings: Luca Maroni 96/100, Score 18/20
Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese
Trinkreife: Jetzt bis 2031
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 3 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von kräftigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 15 bis 17°C.