



Terra Grande

Toscana IGT, Barbanera

96 Punkte für die Fülle der Toscana

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 Toscana, 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 zur Fruchtfülle.

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 Toscana
Produzent:	Barbanera
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

Herkunft:	Italien
Ratings:	Luca Maroni 96/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
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.