

2016 Terre More dell'Ammiraglia

Maremma Toscana DOC, Frescobaldi

Moderne Stilistik in bester toskanischer Weinbautradition



Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

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.

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:	Frescobaldi
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Score 17.5/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah
Artikelnummer:	0532616

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Terre More dell'Ammiraglia

Maremma Toscana DOC
Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Score 17.5/20
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.