



## 2016 Terra Grande

Toscana IGT, Cantine del Borgo Reale

Die Fülle der Toskana in einem 96-Punkte-Wein

### 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. 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. Dafür gibts erstklassige 96 Punkte von Luca Maroni.

### Degustationsnotiz:

Rubinrot von mittlerer Intensität, granatfarbene Akzente. Eine ausschweifende Nase mit viel roter Frucht, nebst Pflaumen auch reife Himbeeren und süsse Kirschen, dahinter eine angenehme Zimtwürze, auch Milchsokolade. Sehr elegant und feingliedrig der Auftakt, abgelöst von einer immer intensiver werdenden Gaumenaromatik, hervorragend abgestimmte Röstaromen, weiche und geschmeidige Tannine; die sprichwörtliche Toskanafrische vermittelt dem Terra Grande viel Saftigkeit, anhaltendes Finale mit einem Hauch Mineralik.

### 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 2024

### Rebsorte(n):

70% Sangiovese, 20% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon

### Artikelnummer:

0872116

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Terra Grande**

Toscana IGT

Cantine del Borgo Reale

|                       |                                                                                           |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Italien                                                                                   |
| <b>Bewertung(en):</b> | Luca Maroni 96/100, Score 18/20                                                           |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 70% Sangiovese, 20% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon                                        |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2024                                                                            |
| <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. |