



## 2017 Terra Grande

Toscana IGT, Cantine del Borgo Reale

Die Fülle der Toskana in einem 96-Punkte-Wein

### **Beschreibung:**

Ein „Supertuscan“, der schmeckt wie einer, aber längst nicht so viel kostet, wie man erwarten würde. 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 mit granatfarbenen Einschlüssen. Eine einladende Nase, die sich fortlaufend im Glas entwickelt: Pflaumen, Erdbeergelee und Karamell, auch eine Spur Zimt. Weicher Auftakt, abgelöst von einer toskanisch frischen Aromatik, wiederum rotfruchtig geprägt, nun auch Kirschen und Preiselbeergelee, sehr zugänglich und von mittlerer Konzentration, ausgewogen; im Finale balanciert und anhaltend. Sehr schön gelungen.

### **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 2025

### **Rebsorte(n):**

Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

### **Artikelnummer:**

0872117

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Terra Grande**

Toscana IGT  
Cantine del Borgo Reale

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** Luca Maroni 96/100, Score 18/20  
**Rebsorte(n):** Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2025  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 3 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.