



2015 Terra Grande

Toscana IGT, Provinco

Der Kundenliebling

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. Dafür gibt's erstklassige 96 Punkte von Luca Maroni.

Degustationsnotiz:

Konzentriertes Rubinrot, granatfarbene Nuancen. Ein sehr vinöses, warmes Nasenbild nach reifen Pflaumen, Kirschen, Himbeergelee und Crémantschokolade, schliesslich auch ein Hauch Melasse. Weicher Auftakt, abgelöst von einer bezaubernd cremigen Frucht, sehr ausgeglichen und aromatisch, unterlegt von angenehmen Röstaromen nach Caramel und Nougat, anhaltend bis ins lange anhaltende Finale.

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 17.5/20
Ausbau:	in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Rebsorte(n):	80% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0872115

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Terra Grande

Toscana IGT
Provinco

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Luca Maroni 96/100, Score 17.5/20
Rebsorte(n): 80% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: Jetzt bis 2023
Weinbau: Traditionell
Ausbau: in Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.