



2019 Terra Grande

Toscana IGT, Cantine del Borgo Reale

96 Punkte für die Fülle der Toskana

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.

Degustationsnotiz:

Dichtes Rubin, granatrote Akzente. Eine fein-aromatische Nase, die von einer reifen Fruchtaromatik zeugt, Himbeeren und Preiselbeeren, auch Melassetöne und dezent gehaltene Röstaromen nach Vanille und Caramel. Am Gaumen von weichem Schmelz, viel samtige Beerenfrucht, nun auch Walderdbeeren, aber auch schokoladige Aromen und etwas frischer Minze, fein strukturiert und ausgewogen, mit samtigen Tanninen; aromatisch nicht nachlassend bis ins gekonnt komponierte 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 18/20 |
| Ausbau: | 3 Monate im Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 14.0 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2027 |
| Rebsorte(n): | Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon |
| Artikelnummer: | 0872119 |

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 2027 |
| 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. |