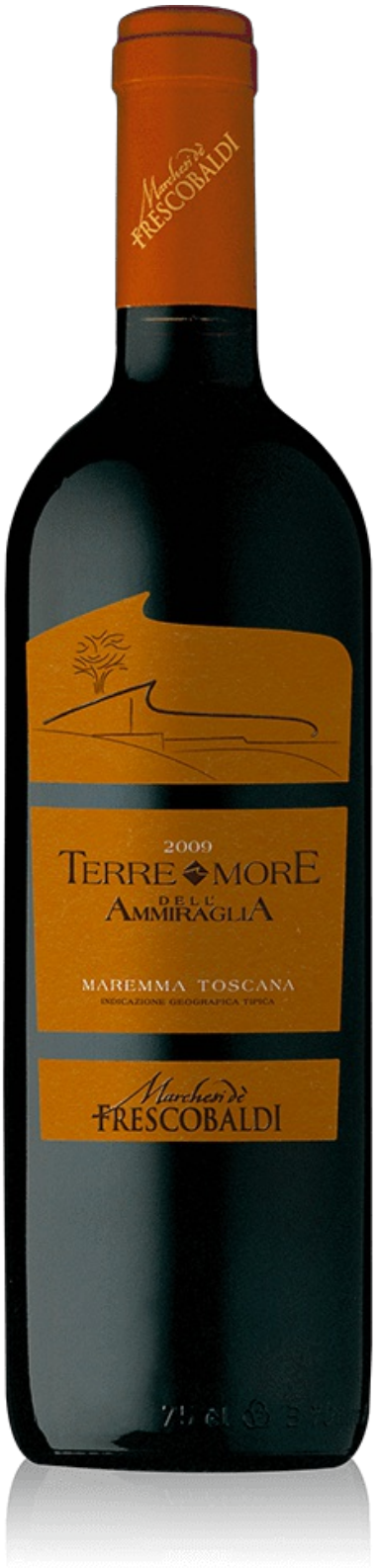
FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Terre More 2009



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Terre More 2009

Maremma Toscana Cabernet DOC

Terre More, gekonnter Verschnitt von Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und Syrah: Ein intensiver, eleganter Wein mit modernem Geschmack in toskanischer Tradition.

Klimaverlauf

Der Frühling 2009 war, wie auch in den Jahren zuvor, von heftigen Niederschlägen gekennzeichnet, was die Weinbauern bei dem Umgang mit Wachstum und Gesundheit der Reben deutlich auf die Probe stellte. Andererseits wurden somit die Grundwasserreserven aufgefüllt. In den Monaten Juni und Juli fielen hingegen nur geringe Niederschläge, wodurch die Wachstumsverzögerung vom Frühjahr wieder ausgeglichen werden konnte. Die Weinreben gediehen somit prächtig, die Traubenreife trat im Vergleich zum Vorjahr etwas früher ein. Das Top-Erzeugnis des Weinguts von Tenute dell'Ammiraglia, hergestellt aus der Syrah-Traube, verheißt einen intensiven, weichen und konzentrierten Tropfen.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Comune di Magliano (GR) - Toskana
Weinsorte: Cabernet Sauvignon 50 % ,Cabernet Franc 20 %, merlot 20 % und Syrah 10 %
Mazerationszeit: 12 Tage
Malolaktische Gärung: umgehend nach der alkoholischen Gärung
Ausbau: zweiten und dritten Durchgang Barriques - 12 Monate

Technische Anmerkungen

Der Wein leuchtet glanzhell im Glas in einem kräftigen, satten Purpurrot. Die Nase betört er mit fruchtigen Aromen von Brombeere, Sauerkirsche, Himbeere und Johannisbeere, ergänzt von blumigen Anklängen an Hagebutte und Märzveilchen und Würznoten von Vanille und Zimt. Er ist sehr komplex, sowohl in der Nase als auch im Mund. Dort zeigt er sich warm, weich, äußerst geschmeidig und aufregend. Seine feinen und eleganten Tannine sind gut in die Struktur eingebunden; schöne Balance von Säure und Alkohol. Der Abgang hat eine sehr gute Länge und klingt mit fruchtigen und blumigen Noten aus.

Kombination: Grillfleisch, Nudelgerichte mit Ragout oder Tomatensoße. Pizza 4 Formaggi (Käsesorten).