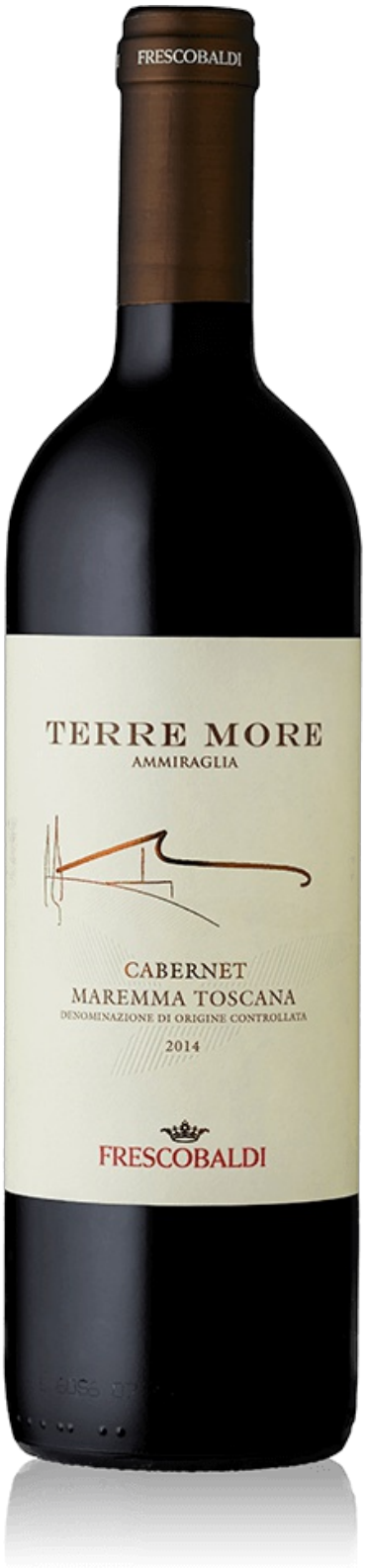
FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Terre More 2014



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Terre More 2014

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

Gegen Herbstende und im Winter regnete es ausgiebig,wodurch die Wasservorräte gut aufgefüllt wurden. DiePflanzen trieben im Frühjahr zwar etwa eine Woche späteraus als in den Vorjahren, das günstige Klima im April undMai sorgte jedoch für ein rasches Wachstum. Der tropischheiße Juli mit angenehm kühlen Nächten führte sogar zueinem vorzeitigen Farbwechsel. Die Trauben konnten dannsehr gemächlich heranreifen, was dem Regen im August zuverdanken war, denn mit ihm sanken auch die Temperaturen.Das Ergebnis ist eine hervorragende Qualität hinsichtlichPolyphenolgehalt und Aromenvielfalt.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Comune di Magliano (GR) - Toskana
Weinsorte: Cabernet Sauvignon,Cabernet Franc, Merlot und Syrah
Alkoholischer Grad: 13,50%
Mazerationszeit: 13 Tage
Malolaktische Gärung: zweiten und dritten Durchgang Barriques
Ausbau: umgehend nach der alkoholischen Gärung - 12 Monaten

Technische Anmerkungen

Terre More 2014 präsentiert sich in einem satten,glänzenden Purpur. In die Nase steigen vielfältige Düfte,darunter eingelegte Kirschen, Brombeere und Johannisbeere,die in würzige und balsamische Noten von Zimt und Lakritzemünden. Am Gaumen zeigt er sich weich und einnehmend,der Abgang ist sehr lang und leicht fruchtig. Verkostet imFebruar 2016

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

Preise und Auszeichnungen

JamesSuckling.Com: 90 Punkte