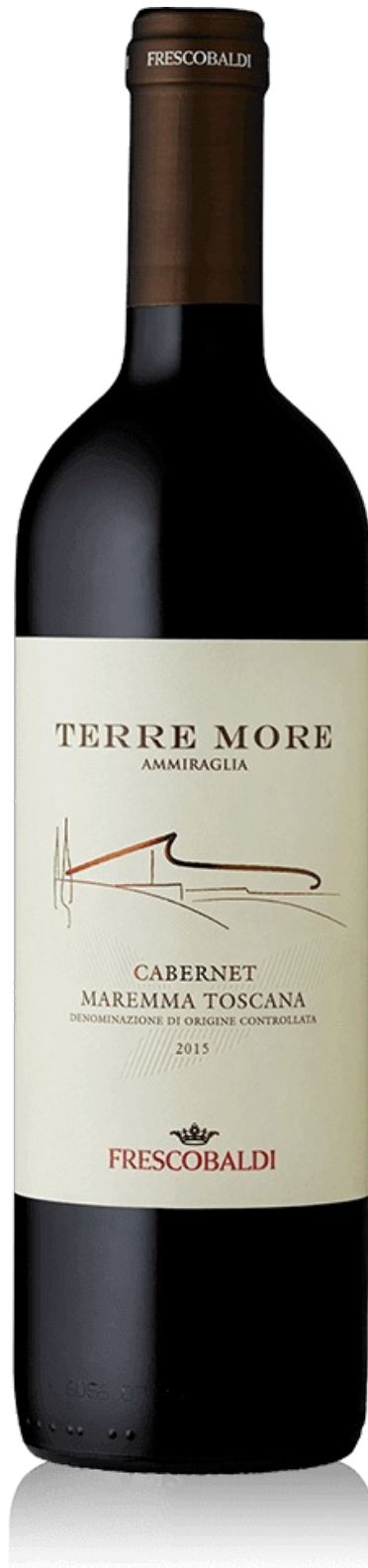



FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia Terre More 2015



Formati
0,75 l

Terre More 2015

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. Die Pflanzen trieben im Frühjahr zwar etwa eine Woche später als in den Vorjahren, das günstige Klima im April und Mai sorgte jedoch für ein rasches Wachstum. Der tropischheiße Juli mit angenehm kühlen Nächten führte sogar zu einem vorzeitigen Farbwechsel. Die Trauben konnten dann sehr gemächlich heranreifen, was dem Regen im August zu verdanken war, denn mit ihm sanken auch die Temperaturen. Das Ergebnis ist eine hervorragende Qualität hinsichtlich Polyphenolgehalt und Aromenvielfalt.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Tenuta Ammiraglia

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 2015 präsentiert sich glänzend in einem satten, kraftvollen Rubinrot. In der Nase ist er sehr komplex. Fruchttige Aromen von Brombeere, Pflaume und Johannisbeere münden in würzige Noten von Vanille und Lakritze. Am Gaumen zeigt er sich voll und schmeichelhaft, aber zugleich weich mit zarten und eleganten Tanninen, die gut in die Struktur eingebunden sind. Dank seiner eleganten Säure ein frischer Wein. Sehr langer Abgang mit fruchtig-süßen Aromen.

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

Preise und Auszeichnungen

James Suckling.Com: 92 Punkte

Mundus Vini: Gold Medal