

## Ammiraglia, Maremma Toscana DOC

### Frescobaldi – Tenuta Ammiraglia, Toskana



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Syrah
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, würzig, geschmeidig
Alkohol:	14,5 vol.%
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu rotem Grillfleisch, Schmorgerichte, Wild
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 46 15

#### Charakteristika

Rubinrot; fruchtiges Bukett von Waldfrüchten wie Brombeere, Johannisbeere und Himbeere, ergänzt von reifen Sommerfrüchten wie Pflaume und Sauerkirsche. Es folgen Würznoten von schwarzem Pfeffer, Anis, Gewürznelke und Lakritze, die mit einem Hauch von Zartbitterschokolade und Tabak ausklingen. Am Gaumen präsentiert er sich trotz einer soliden Tanninstruktur weich, sehr intensiv, frisch und ausgewogen. Beindruckende Länge.

#### Klima/Terroir

Die hier erzeugten Weine spiegeln die außerordentlichen Eigenschaften dieses Terroirs wider: sonnige Hügel, für den Weinbau ideale Böden und eine leichte Meeresbrise, welche die für diese Gegend hohen Temperaturen im Sommer mildert.

#### Ausbau

Er reift 24 Monate in großen Holzfässern und anschließend noch 6 Monate auf der Flasche, wodurch er seine volle Komplexität und Harmonie entfalten kann.

#### Das Weingut

Seit 700 Jahren verkörpert die Familie Frescobaldi die Toskana in deren innerstem Wesen, erzählt deren Geschichte, offenbart deren Kunst und Jahrtausende alte Kultur. Bereits in der Renaissance wurden ihre Weine an vielen europäischen Höfen getrunken, wie im englischen Königshaus von Heinrich VIII und am Hofe des Papstes. Ihre bedeutende Stellung unter den bekanntesten Weinerzeugern auf europäischem Niveau verdankt die Familie Frescobaldi dem hohen Ansehen ihrer Weine und ihrem jahrelangen Bemühen um die Bewahrung und Aufwertung des Potentials, das in der toskanischen Landschaft steckt. Die Kombination von Terroir und Innovationsgeist bilden die Basis für die Philosophie des Unternehmens.

