

Terre More, Maremma Toscana DOC

Frescobaldi – Tenuta Ammiraglia, Toskana



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	70% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 10% Merlot, 5% Syrah
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, würzig, geschmeidig
Alkohol:	13,5 vol.%
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	Grillfleisch, Nudelgerichte mit Ragout/Tomatensoße
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 46 16

Charakteristik

Kräftiges, sattes Purpurrot. Die Nase betört er mit fruchtigen Aromen von Kirsche, Himbeere und Johannisbeere, ergänzt von blumigen Anklängen an Hagebutte und Würznoten von Vanille und Zimt. Im Gaumen warm und geschmeidig.

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 12 Monate in Barrique-Fässern 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.

