DRINKS.

Tenuta del Terriccio Castello del Terriccio 2016 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	802494
Alkoholgehalt	15%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Pisa, Toskana
Abfüller	Castello del Terricio, Via Bagnoli 16, Loc. Terriccio, 56040 Castellina Marittima (Pisa), Italie
Marke	Castello del Terriccio
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	22 Monate
Degustationsnotiz	zu erkennen sind Tabak, Eichenholz, Brombeeren, Heidelbeeren, Leder, Schokolade, Erde, Balsamico, Pfeffer, Lakritz, Kirschen, Backpflaumen und Veilchen.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus Syrah und Petit Verdot
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken

Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2016
Passend zu	Charcuterie, Geflügel, Grill, Kalb- und Rindfleisch, Lamm

Beschreibung

Das Landgut Castello del Terriccio umspannt eine 1'500 ha grosse Gesamtfläche in der Toskana. 65 ha sind für Weinberge reserviert, während Olivenhaine, Agrarfelder, Wiesen und Waldflächen den Rest ausmachen. Die roten Traubensorten (Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot) wachsen in Spaliererziehung; die weissen Traubensorten (Viognier, Sauvignon Blanc) in Guyoterziehung. 2000 war der erste Jahrgang des nach dem Gut benanntes Rotweins, der seitdem zu den führenden Weinen der Marke zählt und vielfach ausgezeichnet wurde. Nach der Handlese Mitte September und der sorgfältigen Sortierung werden die Trauben entrappt und gepresst. Die alkoholische Gärung und Mazeration findet über 20 Tage im Stahltank statt. Der Wein reift danach 22 Monate lang in 500-Liter-Fässern aus französischem Eichenholz.