



Toscana IGT

Bibi Graetz Testamatta 2018

CHF 95.00

-  75cl
-  13.5%
-  Toscana
-  Sangiovese
-  Robert Parker: 94
- AN** 7428718

Degustationsnotiz

In der Nase Noten von roten Kirschen, Brombeeren und Johannisbeeren. Begleitet werden diese von feinen Röstnoten, weissem Pfeffer und etwas süßem Tabak. Am Gaumen zeigt sich eine pure Eleganz mit feinen und gut eingebundenen Tanninen. Ein kräftiger Wein mit guter Mineralität und lang im Abgang.

Herstellung

Wird in gebrauchten Barriques vergoren und anschliessend während 24 Monaten in gebrauchten Barriques ausgebaut.

Trinkreife

Jahrgang + 20 Jahre

Geniessen zu

Spezialitäten aus der italienischen Küche, Fiorentina, Osso Buco und feinen Grilladen.

Produzent

Bibi Graetz – Winzer und Künstler, er ist ein kreativer Mensch mit starkem Charakter, der Herausforderungen mit großer Leidenschaft angeht. Auf dem toskanischen Gut werden fast nur autochthone Rebsorten nach traditioneller Art angebaut. Testamatta ist zugleich das Flaggschiff des Hauses: ein Sangiovese in schönster Ausprägung mit langem Abgang.

Region

In der Toskana entstehen Jahr für Jahr Spitzenweine in einer Menge, die keine andere Region des Landes vorzuweisen hat. Mit ihren Hügeln und den perfekten klimatischen Bedingungen, begünstigt durch die kühle Meeresbrise in den Sommermonaten gedeihen hier sowohl französische als auch einheimische Traubensorten. Auf über 64'000 Hektaren werden hier überwiegend die Sorten Sangiovese, Merlot und Vernaccia angebaut.

Subregion

Im historischen Chianti zwischen den Städten Siena und Florenz inmitten der Toscana werden die weltberühmten Chianti Weine produziert. Einer der wesentlich zur Weinbautradition beigetragen hat, war der «Eiserne Baron Bettino Ricasoli», der Urvater der «Chianti-Formel». Diese besagte, dass ein Chianti die perfekte Mischung aus Sangiovese und Canaiola Trauben beinhalten musste. Auf den rund 21'000 Hektar grossen Rebflächen werden deshalb vor allem die Sorten Sangiovese, Canaiolo und auch Merlot angebaut. Chianti Classico DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita, kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung) ist das höchste italienische Qualitätsprädikat.