



Magnum «Sal Terrae»

| | |
|------------------|--|
| Produzent | Tenuta il Palazzo |
| Land/Gebiet | Italien/Toskana |
| Appellation | Chianti DOCG |
| Jahrgang | 2018 |
| Produkt | Grossflaschen Rot |
| Traubensorte(n) | Cabernet Franc (40%), Cabernet Sauvignon (30%), Merlot (20%), Petit Verdot (10%) |
| Ausbau | 18 Monate in französischen Barriques ausgebaut |
| Alkoholvolumen | 14.5% |
| Restzucker | 0.5 g/l |
| Trinktemperatur | 17 bis 19 Grad |
| Optimaler Genuss | jetzt bis 2031 |
| Inhalt | 1.5 ltr |
| Bewertung | Winescritic.com: 95/100 James Suckling: 92/100 |
| Preis CHF | 65.00 |

Nordöstlich von Arezzo auf einem Hügel gegenüber der Stadt befindet sich der Gutshof Il Palazzo. Gegründet wurde das Familienweingut von Anna Maria und Primo, seit geraumer Zeit ist aber die nächste Generation daran, die Geschicke zu lenken. Eines ihrer neusten Projekte ist eine interessante, im modernen Stil gehaltene Supertuscan-Cuvée aus Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot. Der lange Ausbau (18 Monate) im Barrique ist für diesen Rosso wie auf Mass gemacht, die gehaltvolle Cuvée begeistert uns nämlich mit ihrer frischen Frucht (Brombeeren) und würzigen Komponenten, nebst einem komplexen Körper und feinen Gerbstoffen. Eine Bistecca alla Fiorentina wäre der passende Begleiter.