







Toscana IGT

Testamatta 2018 Bibi Graetz

CHF 198.00

-  14%
-  Toscana
-  Sangiovese
-  Robert Parker: 94
Falstaff: 96
- AN** 26301518

Vinifikation

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

Degustationsnotiz Nase

in der Nase Noten von roten Kirschen, Brombeeren, Heidelbeeren und Johannisbeeren. Begleitet werden diese von feinen Röstnoten, Weissm Pfeffer und etwas süßem Tabak.

Degustationsnotiz Gaumen

Am Gaumen zeigt sich eine pure Eleganz mit feinen und gut eingebundenen Tanninen. Ein kräftiger Wein mit guter Mineralität und lang im Abgang

Passt zu

solo als Kaminwein

Trinkreife

Jahrgang + 20 Jahre

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 Toscana 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.