

TERRA NERA[®]
TUSCANY



TERRA NERA

mehr, als das Auge fassen kann

Inmitten der Maremma befindet sich tief verborgen das Weingut mit Meerblick in der südlichen Toskana. Umgeben von einer atemberaubenden Wald- und Hügellandschaft, offenbart sich die Natur zu einem einzigen Liebesgeständnis namens Terra Nera.

Es ist der spezielle, **dunkel geschieferte Boden**, der jenes Fleckchen Erde so kostbar macht, weil er in dieser Art von Beschaffenheit nur in der Maremma vorzufinden ist. In Verbindung mit der seltenen, lokal prägnanten Fauna und Flora sowie der Nähe zum Tyrrhenischen Meer, wird auf Terra Nera ein Mikroklima erzeugt, das weltweit einzigartig ist.



TERRA NERA

Geheimnisse aus der Tiefe

Trauben der Extraklasse wachsen nur an Reben, deren Wurzeln eine **hoch qualitative, lebendige Bodenfauna** nährt. Ein vitaler Untergrund verspricht einen Spitzenwert an Mineralstoffen, die sich später im Aroma des Weins ausbreiten.

Dieses Wissen hatten bereits die **Etrusker**, welche die römische Kultur maßgeblich prägten und vor 3.000 Jahren die Gegend rund um Terra Nera beheimateten. Ihre Erkenntnisse über den Weinanbau sind legendär. Auch in **mittelalterlichen Schriften** wird auf Terra Nera wegen ihrer zahlreichen Besonderheiten als „**Raritäteninsel**“ hingewiesen.

*„Wer genießen kann, trinkt keinen Wein,
sondern kostet **Geheimnisse.**“*

Salvador Dalí

Der TERRA NERA Wein ...

die edelste Verkörperung toskanischer Naturgeister

Die Terra Nera Trauben sind schon allein optisch ein Spiegelbild ihrer Heimat. Sie sind kleiner und dunkler als handelsübliche Trauben. Im Geschmack sind sie rauchiger, äußerst bekömmlich mit ihrem hohen Polyphenolanteil.

Terra Nera Rotweine zeichnen sich durch ihren **tiefen, komplexen und nachhaltigen Körper** aus, der zartgliedrig und filigran auf der Zunge tanzt, während sich ein Naturfeuerwerk an Aromen in Nase und Gaumen entfacht, das als solches noch lange im Gedächtnis bleibt.

Erst die Wiederentdeckung und die Zusammenführung dieses einmaligen Terra Nera Areals aus acht verschiedenen Einheiten (ca. 100 Hektar) macht es möglich, diese Weine im Stil der Supertuscans neu zu beleben.



Der **ANDRAEMO** begeistert durch sein wunderbar abgestimmtes Rebsortenspiel, das vom frischen Syrah angeführt und von Cabernet Sauvignon und Sangiovese gekrönt wird. Dabei schafft die Holzfassreifung eine harmonische Balance.

In der Nase Amarenakirsche, Lagerfeuerglut, würzige Kräuter, feines Leder. So klar und präzise, wie die Aromen die Nase entzücken, geht es am Gaumen weiter. Wieder die Kirsche, rauchig, eine Spur frischer Kräuter und Kakao. So grazil und seidig, wie die Tannine diesen Wein einkleiden, scheint er fast über den Gaumen zu schweben.

Jahrgänge:	2019, 2021, 2022
Rebsorten:	Syrah, Cabernet, Sangiovese
Alkohol:	14,5 % vol.; 15 % vol. (2021)
Extrakt:	30 g/l, 31,4 g/l (2021)
Säure:	5,3 g/l
Restzucker:	<1,0 g/l
Boden:	schwarzer Schiefer
Allergenhinweis:	Sulfite
Lagerung:	Holzfassreifung
Verschluss:	Naturkork
Geschmack:	trocken

Infos: Änderungen und Fehler vorbehalten
© Copyrights 2025 - Terra Nera Winery
All Rights Reserved
Alle Terra Nera Weine abgefüllt von:
VILLA POGGIO AI PIANI S.S.A.
Terra Nera Wine
Via Aurelia Nord Nr. 60
58100 Grosseto, Italy
www.TerraNera.wine



Terra Nera im ZDF:
www.TerraNera.wine/zdf-beitrag





AURONERA classic begeistert durch sein wunderbar abgestimmtes Rebsortenspiel, das vom frischen Sangiovese angeführt und von Cabernet und Syrah gekrönt wird. Dabei schafft der Ausbau im Barrique eine harmonische Balance. Der AURONERA präsentiert einen vollen, intensiven Geschmack nach Beeren, der von Rosmarin und Salbei elegant abgerundet wird. Der ideale Begleiter zu allen feinen Gerichten.

94+

AURONERA 2016

Falstaff: Im Duft Zimt und Milkschokolade, Kakaobohne, Holundersaft, dunkle Kirsche und Thymian, Menthol. Im Mund macht ein dichter, fester Gerbstoff kräftig Druck, der Wein hat eine lange anhaltende Plateauphase, die auf hohem Niveau Spannung und Konzentration zusammenführt und ein ausgezeichnetes Reifepotenzial andeutet. Blutjung! Und nicht sättigend.

93+

AURONERA 2015

Falstaff: Röstiges Neuholz, Noten von Trockenfleisch, Thymian und Salbei. Bitterschokolade. Im Mund druckvoll mit feinem, aber durchaus auch strukturiertem Tannin, dicht, »warm« und mollig, aber auch mit viel Saftigkeit und einer mineralischen Tönung, die Frische verleiht. Noch jugendlich-kompakt, mit sehr guten Proportionen und bestem Reifepotenzial.

Jahrgänge:

Rebsorten:

2015, 2016

70 % Sangiovese,

15 % Cabernet,

15 % Syrah

14 % vol.

Alkohol:

Extrakt: 33,5 g/l (2015); 32,3 g/l (2016)

Säure: 5,5 g/l (2015); 5,0 g/l (2016)

Restzucker: <1,0 g/l

Boden: schwarzer Schiefer

Allergenhinweis: Sulfite

Lagerung: Holzfassreifung

Verschluss: Naturkork

Geschmack: trocken

94+



93+



AURONERA modern angeführt von Cabernet und gekrönt von Sangiovese und Syrah zeichnet er sich durch seinen tiefen, komplexen und nachhaltigen Körper aus, der zartgliedrig und filigran auf der Zunge tanzt, während sich ein Naturfeuerwerk an Aromen in Nase und Gaumen entfacht, das als solches noch lange im Gedächtnis bleibt.

WEIN DES JAHRES

AURONERA 2019

Süddeutsche Zeitung: Kenner und Experten der SZ kürten unseren Wein zum Rotwein des Jahres. Im intensiven Duft finden sich dunkle Kirschen, Cassis, Lagerfeuertglut und edles Leder. Die Präsenz am Gaumen ist beeindruckend. Die kirschig-beerige Frucht ist unterlegt von feinen Rauchtönen und umhüllt von Schokoladennoten. Die seidig geschliffenen Tannine und eine kühle Kräuternote lassen den Wein scheinbar über den Gaumen schweben.

93

AURONERA 2018

Falstaff: Pfefferminze und Brombeere, Salbei, Thymian. Im Mund mit einem recht mächtigen Körper, der Alkohol ist präsent, wird aber von einem extrem dichten Extrakt und von reifer, dennoch frisch wirkender Frucht in den Hintergrund gestellt. Der Gerbstoff bleibt trotz des Feuers und trotz des Volumens unbelastend, bei einer mittleren Korngröße wirkt er passend zu Aromen und milden, weichen Anteilen.

Jahrgänge:

Rebsorten:

2018, 2019

80 % Cabernet,

10 % Sangiovese,

10 % Syrah

15 % vol. (2018); 14,5 % vol. (2019)

Alkohol:

Extrakt: 36,3 g/l (2018); 33,0 g/l (2019)

Säure: 5,3 g/l (2018); 5,4 g/l (2019)

Restzucker: <1,0 g/l

Boden: schwarzer Schiefer

Allergenhinweis: Sulfite

Lagerung: Holzfassreifung

Verschluss: Naturkork

Geschmack: trocken

WEIN DES JAHRES

Süddeutsche
Zeitung

93





SCORPUS - GOLDMEDAILLE BERLIN

Das ist Toskana pur: Der vollmundige SCORPUS überzeugt als reiner Sangiovese jeden Liebhaber der italienischen Weinkunst. Er ist ein ausdrucksvoller Wein mit Kirsch- und Kräuternoten, der zu einem kräftigen Essen passt.

Die Berliner Wine Trophy zeichnet **SCORPUS** mit der Goldmedaille aus.

94+

SCORPUS 2019

Falstaff: Rauch im Duft, dunkle Schokolade, After Eight, geröstete Haselnuss, Gewürznelke, Kirschen, Zwetschgen, Beerenfrucht, Fliederbeersaft, getrocknete Kräuter. Am Gaumen kraftvoll und frisch, feiner seidiger Gerbstoff und gut integrierte Säure geben der saftigen Frucht Struktur, weicher, geschmeidiger Fond, vielseitig bei Tisch.

92

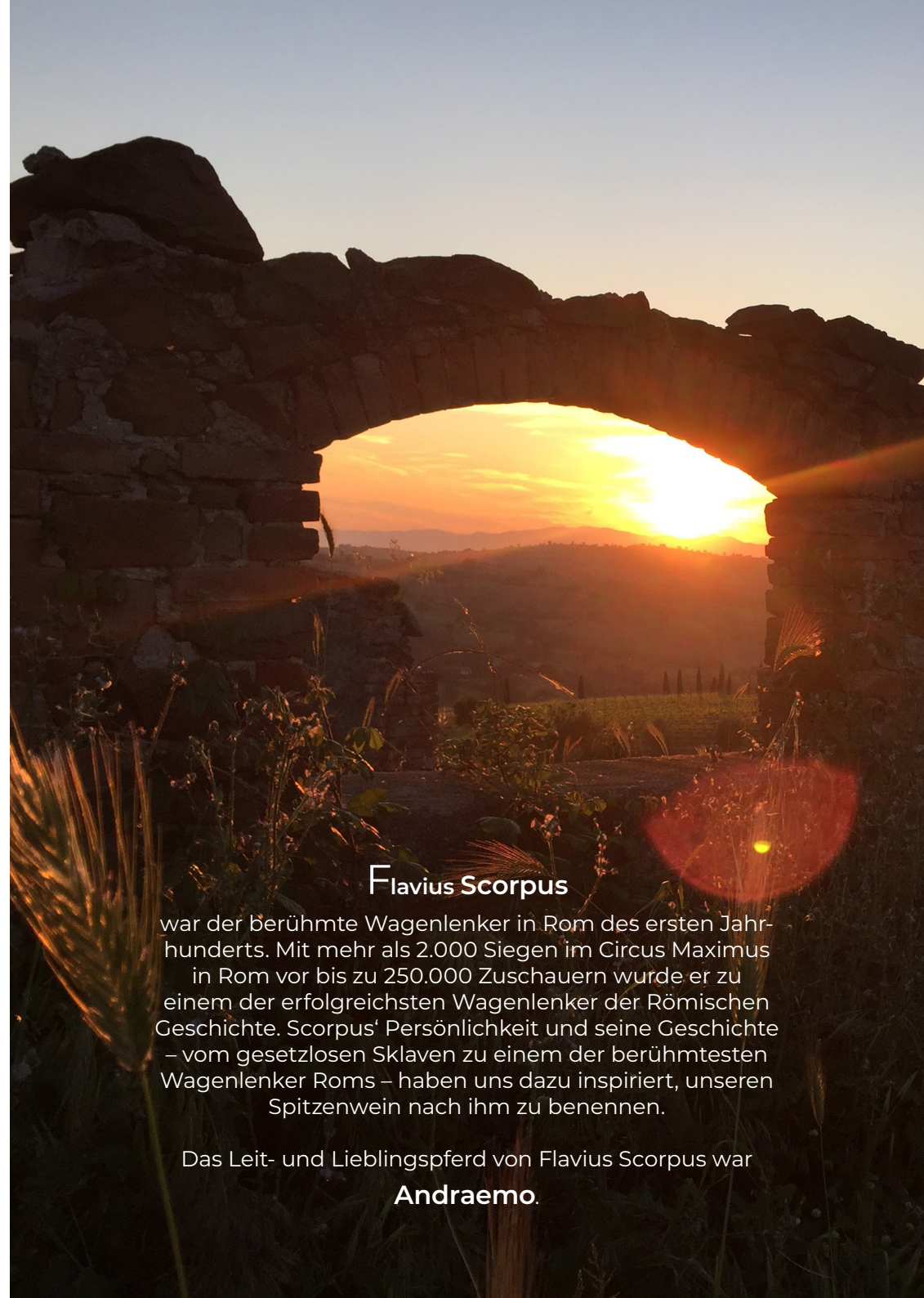
SCORPUS 2016

Falstaff: Dunkle Schokolade, Zimt und Gewürznelke im Duft. Im Mund mollig und weich, sehr feines, seidiges Tannin in guter Dosis, reife Säure, ein Sangiovese im Sonntagsanzug, eher mit Fülle und Kraft denn mit urwüchsiger Wildheit.

Jahrgänge:	2013, 2016, 2019, 2020
Rebsorten:	100 % Sangiovese
Alkohol:	14,5 % vol.; 15 % vol. (2020)
Extrakt:	31,8 g/l (2013); 32,0 g/l (2016); 31,0 g/l (2019); 33,2 g/l (2020)
Säure:	4,8 g/l (2013); 4,7 g/l (2016); 5,5 g/l (2019); 5,2 g/l (2020)
Restzucker:	<1,0 g/l
Boden:	schwarzer Schiefer
Allergenhinweis:	Sulfite
Lagerung:	Holzfassreifung
Verschluss:	Naturkork
Geschmack:	trocken

94+

Goldmedaille



Flavius Scopus

war der berühmte Wagenlenker in Rom des ersten Jahrhunderts. Mit mehr als 2.000 Siegen im Circus Maximus in Rom vor bis zu 250.000 Zuschauern wurde er zu einem der erfolgreichsten Wagenlenker der Römischen Geschichte. Scopus' Persönlichkeit und seine Geschichte – vom gesetzlosen Sklaven zu einem der berühmtesten Wagenlenker Roms – haben uns dazu inspiriert, unseren Spitzenwein nach ihm zu benennen.

Das Leit- und Lieblingssperd von Flavius Scopus war

Andraemo.

Mit dem Traum von meinem eigenen Weinberg, dessen Trauben mir die hochwertigsten Rotweine kredenzen, startete ich 1996 meine Unternehmung. Voller Tatendrang fuhr ich mit dem Wohnwagen Richtung Italien, um dort nach einem geeigneten Objekt Ausschau zu halten. Dieses Vorhaben kristallisierte sich sehr schnell zu einer Suche nach der berühmten Nadel im Heuhaufen. Je mehr ich sah, desto mehr wusste ich, was ich nicht wollte. Am wenigsten einen Weinberg, dessen Hintergrund auf Industrie oder Massentourismus basiert.

Intuitiv zog es mich immer wieder in die Nähe von Rom. Hier erhoffte ich insgeheim DAS zu finden, wonach ich mich schon so lange sehnte:

Ein historisches Weingut mit Blick auf das Meer, eingebettet in friedvollster, unberührter Natur, mit Trauben, die das Potential haben, Wein-Geschichte zu schreiben.

Der entscheidende Tipp eines alten italienischen Professors, führte letztendlich zum Ziel. Als mir dieser einen Rotwein einschenkte, der wegen seines hohen Maßstabs an geologischen Voraussetzungen weltweit nur auf der Terra Nera „Insel“ angebaut werden kann, wusste ich beim ersten Tropfen: Ich bin angekommen! Angekommen – bei einem Geschmackserlebnis, nach dem ich über 5 Jahre akribisch gesucht hatte.



Christian Sprenger
office@TerraNera.wine
+49 172 830 62 41