



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 geschieferete 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 Weinbau 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.



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



93

ANDRAEMO 2019

Falstaff: Würzig im Duft, Herbstlaub, Waldboden, helle und dunkle Beeren, Hagebutte, ätherische Noten, Rosmarin, Fichtennadel. Am Gaumen saftig und mit eleganter Frische zur Kraft, mehliger Gerbstoff, Frucht und Würze, dicht und lange am Gaumen, mit Potenzial für weitere Jahre.

92

ANDRAEMO 2021

Falstaff: Rauch im ersten Duft, danach dunkle Waldbeeren, Amarenakirsche, Holundermark, dunkle Nougatschokolade, Kräuterwürze, Zigarrenkiste. Am Gaumen vollmundig und mit Kraft, feinkörniges Tannin, Frucht und Würze Hand in Hand, dicht und mit guter Länge perfekt zu Tisch oder als Solist zum Sinnieren.

92+

ANDRAEMO 2022

Falstaff: Dunkle Frucht im Auftakt, Zwetschge, Brombeeren, dunkle Kirsche, Pfeifentabak, erdige Anklänge von Roter Bete, dunkle Nougatschokolade. Am Gaumen mit viel Saftigkeit von Frucht, Waldbeeren, Pflaume, lebendige Säure, reifer und feinkörniger Gerbstoff, dicht und mit weiterem Potenzial.



Jahr:
Rebsorten:

2019, 2021, 2022
Syrah,

Cabernet, Sangiovese

14,5 %; 15 % (2021)

30,0; 31,4 (2021)

5,3

<1,0

schwarzer Schiefer

Holzfass

Vol.:
Extrakt (g/l):

Säure (g/l):

Restzucker (g/l):

Boden:

Lagerung:



Der **AURONERA** 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. Er 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: Feiner und konzentrierter Duft, Sauerkirschen, Hagebutten, Schlehe, Wacholder, Cassis, ätherische Anklänge, getrocknete Kräuter, Milchschorle. Kraftvoll zugleich frisch und elegant am Gaumen, saftige Frucht, ein engmaschiges und feinkörniges Gerbstoffgerüst gibt Struktur, Spannung und birgt Potenzial für weitere Jahre, dicht und lang.

94+

AURONERA 2015

Falstaff: Fein nuanciert und vielschichtig im Duft, Sauerkirschen, Zwetschgen, helle und dunkle Waldbeeren, Granatapfel, Bouquet garni, Minze, Thymian, Zartbitterschokolade. Saftig am Gaumen mit feinkörniger Gerbstoffstruktur, kraftvoll und elegant zugleich, frische Frucht, mit sich zum Finale immer weiter auffächelnder mineralischer Würze, guter Säurefluss, vollmundig, dicht und noch nicht am Ende seiner Reise.



94 & 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, Lagerfeuerglut und edles Leder. Die Präsenz am Gaumen ist beeindruckend. Die kirschig-beerige Frucht ist unterlegt von feinen Rauchtonen und umhüllt von Schokoladennoten. Die seidig geschliffenen Tannine und eine kühle Kräuternote lassen den Wein scheinbar über den Gaumen schweben.

93+

AURONERA 2021

Falstaff: Frucht, gepaart mit Würze im Duft, dunkle Kirschen, Waldbeeren, Zwetschgen, getrocknete Kräuter, Thymian, Salbei, Lorbeer, Zartbitterschokolade, Salbeipastillen. Am Gaumen kraftvoller Körper mit wärmendem Alkohol, balanciert durch frische Frucht und dichten Extrakt, ätherisch, feinkörniger Gerbstoff und lebendige, gut integrierte Säure geben den weichen und geschmeidigen Anteilen Struktur und Länge.

93+

AURONERA 2018

Falstaff: Holzgeprägter Duft, Tabak, Unterholz, dunkles Karamell, Nougatschokolade, reife Waldbeeren, Schlehe, Piment, Lorbeer, Salbei. Muskulöser, kraftvoller Wein am Gaumen mit guter Extraktdichte und feinmehligem Gerbstoff, der Potenzial für weitere Jahre birgt, geschmeidige Gaumenmitte mit dezenter reifer Frucht und nahtlos eingefügtem Säurefluss, mineralisch geprägt und noch jugendlich.

WEIN DES JAHRES

Süddeutsche Zeitung

94



93+



93+



WINE ENTHUSIAST: 93

94+



94+



AURONERA: Classic

Jahr: 2015, 2016
Rebsorten: 70 % Sangiovese, Cabernet, Syrah
Vol.: 14 %
Extrakt (g/l): 33,5 (2015); 32,3 (2016)
Säure (g/l): 5,5 (2015); 5,0 (2016)
Restzucker (g/l): <1,0
Boden: schwarzer Schiefer
Lagerung: Holzfass

AURONERA: Modern

Jahr: 2018, 2019, 2021
Rebsorten: 80 % Cabernet, Sangiovese, Syrah
Vol.: 15 %; 14,5 % (2019)
Extrakt (g/l): 36,3 (2018); 33,0 (2019)
Säure (g/l): 5,3 (2018); 5,4 (2019)
Restzucker (g/l): <1,0
Boden: schwarzer Schiefer
Lagerung: Holzfass



Goldmedaille



94+ 93+



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+

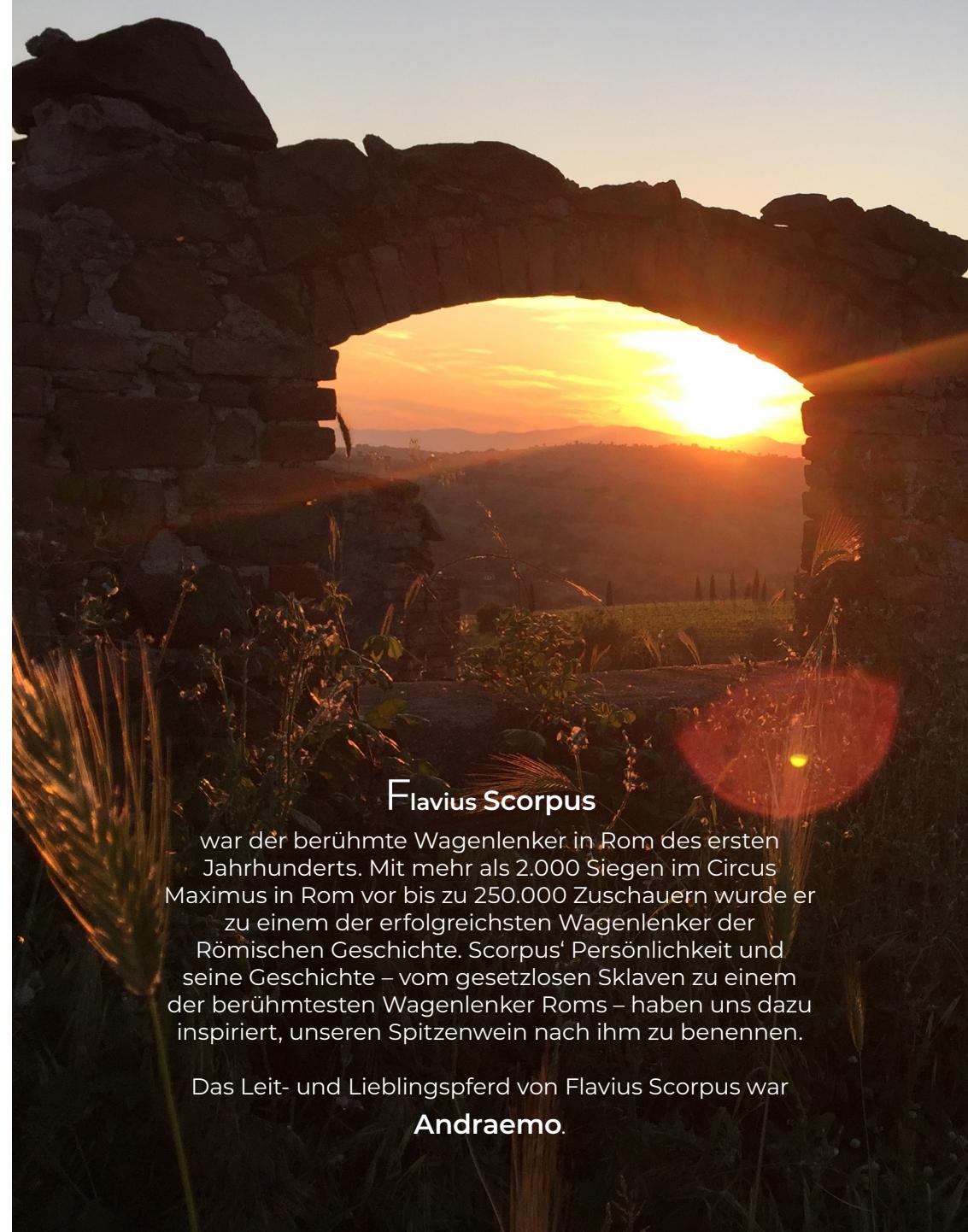
SCORPUS 2019

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.

93+

SCORPUS 2016

Falstaff: Konzentrierter und dichter Duft, Sauerkirschen, Zwetschgen, Sultaninen, Tabak, Gewürznelken, dunkle Schokolade. Am Gaumen kraftvoll und mit weicher Textur, feinkörniger Gerbstoff, reife Säurestruktur zur Frucht und Würze, vollmundig zeigt er bei Tisch seine Größe, gute Länge.



Flavius Scorus

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. Scorus' 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 Lieblingspferd von Flavius Scorus war **Andraemo**.

Jahr:	2013, 2016, 2019, 2020
Rebsorten:	100 % Sangiovese
Vol.:	14,5%; 15% (2020)
Extrakt (g/l):	31,8 (2013); 32,0 (2016); 31,0 (2019); 33,2 (2020)
Säure (g/l):	4,8 (2013); 4,7 (2016); 5,5 (2019); 5,2 (2020)
Restzucker (g/l):	<1,0
Boden:	schwarzer Schiefer
Lagerung:	Holzfass

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