



Campo al Mare

Bolgheri DOC, Tenuta Campo al Mare, Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Toskaner Wärme in einem charmanten Bolgheri-Blend

Beschreibung:

Der Campo al Mare der renommierten toskanischen Winzerfamilie Folonari präsentiert nach einem Jahr in französischen Eichenfässern die charakteristische runde Fruchtfülle, die Bolgheri-Weine so einzigartig macht. Mit seinem hohen Merlot- Anteil gilt er jedoch als Exot in einer Region, die sonst für Cabernet- Sauvignon-dominierte Blends bekannt ist. Der Merlot verleiht dem Wein zusätzlichen Schmelz, geschmeidige Eleganz und einen charmanten Ausdruck, der jeden Gaumen überzeugt und die unverkennbare Vielschichtigkeit eindrucksvoll unterstreicht.

Degustationsnotiz:

Dichtes Rubinrot, violette Akzente, leicht aufgehellter Rand. Viel Kirschfrucht, schwarzer Holunder und eine Spur Unterholz in der offenen Nase, auch Noten von Schokoladetrüffeln und Mocca. Am Gaumen Schmelz und Saftigkeit zeigend, ein sehr schöner Fruchtausdruck präsentiert sich, aber auch ein straffes Rückgrat; zimtige Noten und etwas Lakritze, auch Kakao; gehaltvoller Finish mit viel Bolgheri-Typizität.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:

Italien

Subregion:

Bolgheri

Produzent:

Tenuta Campo al Mare

Ausbau:

im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5%

Trinkreife:

Jetzt bis 2035

Rebsorte(n):

Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Artikelnummer:

1057524

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Campo al Mare

Bolgheri DOC

Tenuta Campo al Mare

Herkunft: Italien

Ratings: Score 18.5/20

Rebsorte(n): Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Weinbau: Traditionell

Ausbau: im Barrique

Alkoholgehalt: 14.5%

Servier: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.