



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 Pilzaucen, 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.