

Gallico

Petit Verdot Toscana IGT, Tenuta Campo al Mare, Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Petit Verdot vom Bolgheri-Weingut Campo al Mare

Beschreibung:

Der Gallico stammt von einem der besten Rebberge im kleinen Bolgheri-Gebiet. Die Familie Folonari hat das Weingut vor gut 20 Jahren gekauft und neu bepflanzt. Die Typizität der Petit-Verdot-Rebe kommt bei diesem Erstjahrgang ausgezeichnet durch, aber auch die Bolgheri-Wärme zeigt sich aufs Schönste. Ein fast zweijähriger Barriqueausbau sorgt für zusätzliche Komplexität. Sein Lagerpotenzial ist bemerkenswert.

Aromenprofil:

Purpurrot, nur leicht aufgehellter Rand. Sehr erhabenes, voluminöses Bouquet nach Brombeeren und Heidelbeeren, ergänzt durch den Duft von Wacholder und rotem Pfeffer, zarte Toastingnoten dahinter. Am Gaumen präsentiert sich eine feingewobene, wiederum dunkelbeerige Frucht, nun auch Kirschen, ergänzt durch Mocca und Zartbitterschokolade, auch geröstete Mandeln sind auszumachen; reife Tannine und eine passende Frische komplettieren diesen kraftvollen Rotwein; sehr ausdauerndes Finale.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Italien

Produzent: Tenuta Campo al Mare

Ausbau: 24 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Rebsorte(n): 100% Petit Verdot

Artikelnummer: 1167721



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gallico

Petit Verdot Toscana IGT
Tenuta Campo al Mare

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 95/100, Doctor Wine 94/100, Falstaff 92/100, Vinum 92/20, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Petit Verdot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.