



Vigna dei Pini

Bolgheri DOC, Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Bolgheri vom Cabreo-Produzenten Folonari

Beschreibung:

Glücklich kann sich der Winzer schätzen, der in der Nachbarschaft von Sassicaia und Ornellaia eigene Reben im nur 900 Hektaren umfassenden DOC-Gebiet Bolgheri besitzt. Das besondere Trinkvergnügen des Vigna dei Pini Bolgheri der Folonari ist der hohe Merlot-Anteil von 80%.

Degustationsnotiz:

Kraftvolles Rubinrot, granatfarbene Reflexe. Reife Pflaumen, Kirschenkompott sowie zimtige Noten in der ausdrucksstarken Nase, auch Nougat und Milkschokolade, schliesslich ein Hauch Liebstöckel. Sehr samtig und konzentriert der Gaumen, die rotfruchtigen Aromen bestätigen sich, ergänzt durch eine subtile Frische, nun auch Aromen von gerösteten Haselnüssen und Mokka; druckvolles, langanhaltendes Finale.

Passt zu:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Italien

Subregion: Bolgheri

Produzent: Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Alkoholgehalt: 15.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2032

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

Artikelnummer: 0422521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vigna dei Pini

Bolgheri DOC

Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Herkunft: Italien

Ratings: Score 18.5/20

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

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Alkoholgehalt: 15.5%

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