

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 von der renommierten Toskaner Winzerfamilie zeigt nach einem Jahr in französischen Eichenfässern die runde Fruchtfülle, für die Bolgheri- Weine geliebt werden. Mit seinem hohen Merlot-Anteil gilt er jedoch als Exot im Bolgheri, das für Cabernet-Sauvignon-dominierte Blends bekannt ist. Eine gute Entscheidung, wie ich finde. Denn der Merlot verleiht ihm viel Schmelz und Charme.

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:** 10 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 15.0%
Trinkreife: Jetzt bis 2033

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

Artikelnummer: 1057522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Campo al Mare

Bolgheri DOC

Tenuta Campo al Mare

Herkunft: Italien

Ratings: Falstaff 93/100, James Suckling 92/100, Score

18.5/20

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

Cabernet Franc

Trinkreife: Jetzt bis 2033 **Weinbau:** Traditionell

Ausbau: 10 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 15.0%

Servier: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge

Weine können mit dem Dekantieren noch

zulegen.