



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.

Degustationsnotiz:

Dichtgewobenes Rubinrot bis zum Rand. Eine sehr aristokratische Nase mit Nuancen nach Blaubeeren, Brombeeren, Wacholder und Crémantschokolade, auch etwas Vanille. Eine bezaubernde Mariage zwischen dunkelbeeriger Frucht, etwas Würze und einer passenden Frische, dieser Bolgheri ist fein gewoben und dicht, zeigt aber auch eine fantastische Eleganz; sehr feingewobene Tannine, ein grossartiger Schmelz; einige Tabaknoten und Röstaromen führen ins Potenzial aufzeigende 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.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Italien

Produzent: Tenuta Campo al Mare

Ausbau: 22 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): 100% Petit Verdot

Artikelnummer: 1167719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gallico

Petit Verdot Toscana IGT
Tenuta Campo al Mare

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 96/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	22 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.