



2015 Vigna dei Pini

Bolgheri DOC Superiore, Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Aus dem edlen Bolgheri

Beschreibung:

Im nur 900 Hektar grossen Anbaugebiet Bolgheri haben Sassicaia und Ornellaia italienische Weingeschichte geschrieben. In unmittelbarer Nachbarschaft dieser zwei Legenden gedeihen die Trauben für den Vigna dei Pini Bolgheri Superiore. Qualitativ steht er mit kleinem Ertrag, hoher Konzentration und 18 Monaten Barrique-Ausbau den zwei grossen Namen in nichts nach. Preislich hingegen setzt er neue Massstäbe.

Degustationsnotiz:

Dichtes Rubin, granatrote Reflexe. Ein prächtiges, offenes Bouquet, das an rote Kirschen und Himbeeren erinnert, dahinter etwas Wildleder, Caramel und schokoladige Noten, schliesslich auch eine dezente Eisennote. Sehr weicher Auftakt, abgelöst von einer Gaumenaromatik mit sehr viel Schmelz: wiederum rotfruchtig geprägt, auch Walderdbeeren und einige Rosinen, mit einem feinen Tanninkleid, ergänzt durch ein wunderbares Frucht-Säurespiel; intensiv und druckvoll im ausdrucksstarken Finish.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

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
Region:	Toskana
Subregion:	Bolgheri
Produzent:	Campo Al Mare
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	50% Cabernet Franc, 45% Merlot, 5% Petit Verdot
Artikelnummer:	0534715

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vigna dei Pini

Bolgheri DOC Superiore

Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	50% Cabernet Franc, 45% Merlot, 5% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.