



## 2007 Sondraia

Bolgheri DOC, Poggio al Tesoro

Bolgheri mit Allegrini-Klasse

### Beschreibung:

Unmittelbar neben den Weinbergen von Ornellaia wachsen die Reben für den ausgezeichneten Bolgheri-Blend Sondraia. Das Weingut «Poggio al Tesoro» ist im Besitz der Familie Allegrini, welche im Veneto Pionierarbeit geleistet hat, und nun auch in der Toskana sehr erfolgreich tätig ist. Die beiden Geschwister Marilisa und Franco Allegrini führen das Bolgheri-Juwel mit viel Umsicht und Enthusiasmus. Exzellent zu Schmorgerichten wie Ossobuco.

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Toskana
<b>Subregion:</b>	Bolgheri
<b>Produzent:</b>	Poggio al Tesoro-Allegrini
<b>Bewertung(en):</b>	Wine Enthusiast 93/100, Wine Spectator 93/100
<b>Ausbau:</b>	18 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
<b>Rebsorte(n):</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
<b>Artikelnummer:</b>	0863007

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Sondraia**

Bolgheri DOC  
Poggio al Tesoro

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** Wine Enthusiast 93/100, Wine Spectator 93/100  
**Rebsorte(n):** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc  
**Trinkreife:** Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 18 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.