



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.

Herkunftsland:

Italien

Region:

Toscana

Subregion:

Bolgheri

Produzent:

Poggio al Tesoro-Allegrini

Bewertung(en):

Wine Enthusiast 93/100, Wine Spectator 93/100

Ausbau:

18 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Rebsorte(n):

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer:

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 im 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.