



## 2018 Campo al Mare

Bolgheri DOC, Tenuta Campo al Mare, Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Bolgheri-Blend mit Merlot in der Hauptrolle

### Beschreibung:

Wer in der kleinen, aufstrebenden DOC-Region Bolgheri eigene Reben besitzt, gilt als privilegiert. So auch die renommierte Toskaner Winzerfamilie Folonari. Ihren Campo al Mare verfeinerte sie während rund eines Jahres in französischen Eichenfässern. Die meisten Winzer im Bolgheri setzen auf Cabernet Sauvignon als Hauptrebsorte, bei diesem Blend jedoch fällt der aussergewöhnlich hohe Merlot-Anteil auf. Dieser verleiht ihm Schmelz und Charme.

### Degustationsnotiz:

Dichtes Rubinrot, violette Akzente. Viel rote Kirschrucht, schwarzer Holunder und eine Spur Unterholz in der offenen Nase, auch Noten von Schokoladetrüffeln. Am Gaumen viel 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. Zeigt Lagerpotenzial.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Toskana
<b>Subregion:</b>	Bolgheri
<b>Produzent:</b>	Campo Al Mare
<b>Bewertung(en):</b>	Falstaff 92/100, Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	10 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Rebsorte(n):</b>	60% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
<b>Artikelnummer:</b>	1057518

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Campo al Mare**

Bolgheri DOC

Tenuta Campo al Mare

Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** Falstaff 92/100, Score 18.5/20  
**Rebsorte(n):** 60% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2029  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 10 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 15.0 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.