



2016 Baia al Vento

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

Exklusiver Bolgheri vom Cabreo-Produzenten

Beschreibung:

Die DOC Bolgheri ist klein und umfasst gerade mal 900 Hektar Reben. Wer in diesem privilegierten Anbaugebiet eigene Weinberge besitzt, darf sich äusserst glücklich schätzen. Die Tenuta Campo al Mare verfügt über erstklassige Lagen im Herzen der Appellation, in bester Nachbarschaft zu weltberühmten Bolgheri- Superstars wie Ornellaia und Sassicaia.

Degustationsnotiz:

Rubinrot, mit granatroten Reflexen, zum Rand hin leicht aufgehellt. Eine typische, von reifen roten Früchten geprägte Nase, Himbeergelee und Pflaumen, aber auch Nougat und süsses Caramel, schliesslich feinste Milkschokolade. Samtiger Auftakt, abgelöst von einer explosiven Fruchtaromatik Marke "typisch Bolgheri", sehr ausschweifend und mit samtweichen Tanninen, ausgesprochen konzentriert und fein texturiert; ein Finale, das ein prächtiges Lagerpotenzial verspricht.

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, Falstaff 93/100
Ausbau:	24 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	50% Cabernet Franc, 50% Merlot
Artikelnummer:	1057616

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Baia al Vento

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

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 19/20, Falstaff 93/100
Rebsorte(n):	50% Cabernet Franc, 50% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	15.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.