



## 2018 Baia al Vento

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

Sassicaia und Ornellaia's Nachbar

### **Beschreibung:**

Die DOC Superiore 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:**

Konzentriertes Rubinrot, mit granatroten Reflexen, zum Rand hin leicht aufgehellt. Eine typische, von reifen roten Früchten geprägte Nase, Pflaumen, Preiselbeeren, aber auch Milkschokolade und Caramel, schliesslich einige balsamische Noten. Samtiger Auftakt, abgelöst von einer explosiven Fruchtaromatik und passenden Röstaromen, grossartig strukturiert und von feiner Textur, sehr ausschweifend und mit samtweichen Tanninen; ein Finale, das viel Lagerpotenzial verspricht.

### **Passt zu:**

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

### **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:**

Campo Al Mare

### **Bewertung(en):**

Score 19/20, Falstaff 93/100, James Suckling 93/100

### **Ausbau:**

30 Monate im Barrique

### **Weinbau:**

Traditionell

### **Alkoholgehalt:**

15.5 %

### **Trinkreife:**

Jetzt bis 2032

### **Rebsorte(n):**

51% Merlot, 49% Cabernet Franc

### **Artikelnummer:**

1057618

## 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, James Suckling 93/100  
**Rebsorte(n):** 51% Merlot, 49% Cabernet Franc  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2032  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 30 Monate im 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.