



2021 Campo al Mare

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

Toskanas Wärme in einem charmanten Bolgheri-Blend

Beschreibung:

Wer in der kleinen, aufstrebenden DOC - Region Bolgheri eigene Reben besitzt, gilt als privilegiert. So auch die renommierte Toskaner Winzerfamilie Folonari. Ihren merlotdominierten Campo al Mare verfeinerte sie während rund eines Jahres in französischen Eichenfässern.

Degustationsnotiz:

Dichtes Rubinrot, violette Akzente, leicht aufgehellter Rand. Viel Kirschfrucht, schwarzer Holunder und eine Spur Unterholz in der offenen Nase, auch Noten von Schokoladetrüffeln und Mocca. Am Gaumen 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.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:ItalienRegion:ToskanaSubregion:Bolgheri

Produzent: Campo Al Mare

Bewertung(en): Falstaff 93/100, James Suckling 92/100, Score 18.5/20

Ausbau: 10 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 15.5 %
Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Artikelnummer: 1057521



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Campo al Mare

Bolgheri DOC

Tenuta Campo al Mare

Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Herkunft: Italien

Bewertung(en): Falstaff 93/100, James Suckling 92/100, Score

8.5/20

Rebsorte(n): Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon,

Cabernet Franc

Trinkreife: Jetzt bis 2032 Weinbau: Traditionell

Ausbau: 10 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 15.5 %

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge

Weine können mit dem Dekantieren noch

zulegen.