



2020 Gallico

Petit Verdot Toscana IGT, Tenuta Campo al Mare, Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Petit Verdot pur – einzigartig in Italien

Beschreibung:

Der Gallico stammt von einem der besten Rebberge im kleinen Bolgheri-Gebiet. Die Familie Folonari hat das Weingut vor gut 20 Jahren gekauft und neu bepflanzt. Die Typizität der Petit-Verdot-Rebe kommt bei diesem Erstjahrgang ausgezeichnet durch, aber auch die Bolgheri-Wärme zeigt sich aufs Schönste. Ein fast zweijähriger Barriqueausbau sorgt für zusätzliche Komplexität. Sein Lagerpotenzial ist bemerkenswert.

Degustationsnotiz:

Purpurrot, nur leicht aufgehellter Rand. Sehr erhabenes, voluminöses Bouquet nach Brombeeren und Heidelbeeren, ergänzt durch den Duft von Wacholder und rotem Pfeffer, zarte Toastingnoten dahinter. Am Gaumen präsentiert sich eine feingewobene, wiederum dunkelbeerige Frucht, nun auch Kirschen, ergänzt durch Mocca und Zartbitterschokolade, auch geröstete Mandeln sind auszumachen; reife Tannine und eine passende Frische komplettieren diesen kraftvollen Rotwein; sehr ausdauerndes Finale.

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
Produzent:	Campo Al Mare
Bewertung(en):	James Suckling 96/100, Score 19/20
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	Petit Verdot
Artikelnummer:	1167720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gallico

Petit Verdot Toscana IGT
Tenuta Campo al Mare
Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 96/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	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.