



2020 Baia al Vento

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

Merlot-Anteil sorgt für Wärme und Samtigkeit

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:

Rubinrot, granatfarbene Nuancen. Viel reife, rote Frucht, an Pflaumen und Preiselbeergelée erinnernd, dahinter auch etwas mediterrane Würze, Mocca und eine Spur Unterholz. Sehr samtig und feintexturiert am Gaumen, die rote Frucht paart sich mit einer passenden Toskanafrische, ergänzt durch Röstaromen, die die Frucht passend ergänzen; feingeschliffene Tannine, über die Mitte hinaus sehr druckvoll; konzentriertes, viel Potenzial aufzeigendes 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:	Toskana
Subregion:	Bolgheri
Produzent:	Campo Al Mare
Bewertung(en):	James Suckling 96/100, Score 19/20
Ausbau:	30 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	1057620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Baia al Vento

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

Herkunft: Italien
Bewertung(en): James Suckling 96/100, Score 19/20
Rebsorte(n): 100% Merlot
Trinkreife: Jetzt bis 2034
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.