



2022 Campo al Mare

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

Bolgheri-Blend mit Merlot in der Hauptrolle

Beschreibung:

Wer in der kleinen, aufstrebenden DOC-Region Bolgheri eigene Reben besitzt, gilt als privilegiert. So auch die renommierte Toskaner Winzerfamilie Folonari. Ihren Campo al Mare verfeinerte sie während rund eines Jahres in französischen Eichenfässern. Die meisten Winzer im Bolgheri setzen auf Cabernet Sauvignon als Hauptrebsorte, bei diesem Blend jedoch fällt der aussergewöhnlich hohe Merlot-Anteil auf.

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:	Italien
Region:	Toskana
Subregion:	Bolgheri
Produzent:	Campo Al Mare
Bewertung(en):	Falstaff 93/100, Score 18.5/20, James Suckling 92/100
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Artikelnummer:	1057522

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, Score 18.5/20, James Suckling 92/100
Rebsorte(n): Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2033
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.