



2015 Vigna dei Pini

Bolgheri DOC, Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Bolgheri mit feinem Fruchtausdruck

Beschreibung:

Glücklich kann sich der Winzer schätzen, der in der Nachbarschaft von Sassicaia und Ornellaia eigene Reben im nur 900 Hektaren umfassenden DOC-Gebiet Bolgheri besitzt. Das besondere Trinkvergnügen des Vigna dei Pini Bolgheri der Folonaris ist der hohe Merlot-Anteil von 80%.

Degustationsnotiz:

Konzentriertes Rubinrot, fast schwarze Mitte. Toskanisch warmes Bouquet nach reifen Pflaumen und Amarenakirschen, gepaart mit etwas Zimtwürze und Noten nach gut gebackenem Ruchbrot. Crèmiger Auftakt, abgelöst von viel roter und schwarzer Beerenfrucht, auch Himbeergelee, unterlegt von reifen Gerbstoffen; nach und nach gesellen sich Noten von Caramel und Lakritze dazu; dichtes Finale mit einem reichen Körper.

Passt zu:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Italien
Region:	Toscana
Subregion:	Bolgheri
Produzent:	Tenuta Campo Al Mare
Bewertung(en):	Score 18.5/20, James Suckling 92/100
Herstellung:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Traubensorte(n):	60% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0422515075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vigna dei Pini

Bolgheri DOC

Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18.5/20, James Suckling 92/100
Traubensorte(en):	60% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.