



2021 Baia al Vento

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

Samtig weicher Merlot aus dem Bolgheri

Beschreibung:

Die DOC Superiore Bolgheri steht für Weine von erstklassiger Riserva-Qualität. Die Tenuta Campo al Mare gehört zu den privilegierten Produzenten, die Rebberge im Herzen dieser kleinen Appellation besitzen – in bester Nachbarschaft zu weltberühmten Bolgheri-Superstars wie Ornellaia und Sassicaia. Der reinsortige Merlot Baia al Vento ist ein herrlicher Winterwein, der gemütlichen Stunden am Cheminée oder geselligen Runden Magie verleiht.

Degustationsnotiz:

Konzentriertes Rubinrot, zum Rand hin leicht aufgehellt. Eine typische, von reifen, roten Früchten geprägte Nase, Pflaumen, Johannisbeeren, aber auch Milkschokolade und Caramel, schliesslich ein Hauch Rosmarin. Weicher Auftakt, abgelöst von einer explosiven Fruchtaromatik und passenden Röstaromen, grossartig strukturiert und von samtener Textur, sehr ausschweifend und mit perfekt eingebundenen Tanninen; ein Finale, das viel Lagerpotenzial verspricht.

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
Subregion:	Bolgheri
Produzent:	Campo Al Mare
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Score 19/20
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	1057621

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 94/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.