



2013 Sondraia

Bolgheri DOC, Poggio al Tesoro

Bolgheri mit Allegrini-Klasse

Descrizione del vino:

Unmittelbar neben den Weinbergen von Ornellaia wachsen die Reben für den ausgezeichneten Bolgheri-Blend Sondraia. Das Weingut "Poggio al Tesoro" ist im Besitz der Familie Allegrini, welche im Veneto Pionierarbeit geleistet hat, und nun auch in der Toskana sehr erfolgreich tätig ist. Die beiden Geschwister Marilisa und Franco Allegrini führen das Bolgheri-Juwel mit viel Umsicht und Enthusiasmus. Exzellent zu Schmorgerichten wie Ossobuco.

Nota di degustazione:

Intensives Rubin, granatfarbene Reflexe. Dunkelbeerige Nase, ergänzt durch zimtige Noten, etwas schwarzen Pfeffer, Crémant-Schokolade und einen Hauch Wildleder. Weicher Auftakt, abgelöst von einer sehr kraftvollen Fruchtaromatik, Brombeeren und Pflaumen, unterlegt von Gerbstoffen, die für den nötigen Rückhalt sorgen; stoffig und intensiv, ein schönes Lagerpotenzial versprechend; mittellanges Finale.

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:

Italia

Regione:

Toscana

Sottoregione:

Bolgheri

Produttore:

Poggio al Tesoro-Allegrini

Valutazioni:

Decanter 96/100, Falstaff 94/100, Gambero Rosso 3/3, James Suckling 95/100, Parker 93/100, Score 18/20, Wine Spectator 92/100

Vinificazione:

18 Monate in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

15.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2024

Varietà d'uva:

65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 10% Cabernet Franc

Numero di articolo:

0863013

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sondraia

Bolgheri DOC
Poggio al Tesoro

Origine: Italia

Valutazioni: Decanter 96/100, Falstaff 94/100, Gambero Rosso 3/3, James Suckling 95/100, Parker 93/100, Score 18/20, Wine Spectator 92/100

Varietà d'uva: 65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 10% Cabernet Franc

Maturità: Jetzt bis 2024

Viticultura: Tradizionale

Vinificazione: 18 Monate in Barrique

Gradazione alcolica: 15.0 %

Servizio: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.