



Baia al Vento

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

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.

Aromenprofil:

Konzentriertes Rubinrot, zum Rand hin leicht aufgehellt. Eine typische, von reifen, roten Früchten geprägte Nase, Pflaumen, Johannisbeeren, aber auch Milkschokolade und Karamell, 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:

Zu geschmortem Wildschwein ebenso charaktvoll wie zu Pasta mit Rinderragout. Gleichermaßen harmoniert er mit Bohnen-Eintopf mit Salbei, Rinderfilet mit Kräuterkruste oder Lammrücken mit Oliven und Rosmarin.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Bolgheri

Produzent: Tenuta Campo al Mare

Ausbau: 24 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Rebsorte(n): 100% Merlot

Artikelnummer: 1057622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Baia al Vento

Rosso Bolgheri DOC Superiore
Tenuta Campo al Mare

Herkunft: Italien
Ratings: James Suckling 94/100, Falstaff 93/100, Vinum 93/20, Score 19/20
Rebsorte(n): 100% Merlot
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.