



Vigna dei Pini

Bolgheri DOC, Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Bolgheri vom Cabreo-Produzenten Folonari

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%.

Aromenprofil:

Kraftvolles Rubinrot, granatfarbene Reflexe. Reife Pflaumen, Kirschenkompott sowie zimtige Noten in der ausdrucksstarken Nase, auch Nougat und Milkschokolade, schließlich ein Hauch Liebstöckel. Sehr samtig und konzentriert der Gaumen, die rotfruchtigen Aromen bestätigen sich, ergänzt durch eine subtile Frische, nun auch Aromen von gerösteten Haselnüssen und Mokka; druckvolles, lang anhaltendes Finale.

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.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Bolgheri

Produzent: Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Alkoholgehalt: 15.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0422521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vigna dei Pini

Bolgheri DOC
Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Herkunft: Italien
Ratings: Score 18.5/20
Rebsorte(n): Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2032
Alkoholgehalt: 15.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von kräftigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 15 bis 17°C.