



Campo al Mare

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

Toskaner Wärme in einem charmanten Bolgheri-Blend

Beschreibung:

Der Campo al Mare der renommierten toskanischen Winzerfamilie Folonari präsentiert nach einem Jahr in französischen Eichenfässern die charakteristische runde Fruchtfülle, die Bolgheri-Weine so einzigartig macht. Mit seinem hohen Merlot- Anteil gilt er jedoch als Exot in einer Region, die sonst für Cabernet- Sauvignon-dominierte Blends bekannt ist. Der Merlot verleiht dem Wein zusätzlichen Schmelz, geschmeidige Eleganz und einen charmanten Ausdruck, der jeden Gaumen überzeugt und die unverkennbare Vielschichtigkeit eindrucksvoll unterstreicht.

Degustationsnotiz:

Dichtes Rubinrot, violette Akzente, leicht aufgehellter Rand. Viel Kirschfrucht, schwarzer Holunder und eine Spur Unterholz in der offenen Nase, auch Noten von Schokoladetrüffeln und Mokka. Am Gaumen Schmelz und Saftigkeit zeigend, ein sehr schöner Fruchtausdruck präsentiert sich, aber auch ein straffes Rückgrat; zimtige Noten und etwas Lakritze, auch Kakao; gehaltvoller Finish mit viel Bolgheri-Typizität.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Bolgheri
Produzent:	Tenuta Campo al Mare
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Rebsorte(n):	Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Artikelnummer:	1057523

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Campo al Mare

Bolgheri DOC
Tenuta Campo al Mare

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 92/100, Falstaff 91/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.