



2016 Vigna dei Pini

Bolgheri DOC, Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Aus dem Bolgheri-Spitzenjahr 2016

Beschreibung:

Die Parzellen für den Vigna dei Pini befinden sich in unmittelbarer Nachbarschaft zu den Kultweinen Sassicaia und Ornellaia. Die DOC Bolgheri umfasst gerade einmal 900 Hektar Rebfläche. Der hohe Merlot-Anteil und der 10-monatige Ausbau in französischen Barriques machen diesen Wein zum puren Trinkvergnügen. Wir haben im Frühjahr das Weingut der Familie Folonari besucht und waren bei der Verkostung begeistert vom hocharomatischen Jahrgang 2016.

Degustationsnotiz:

Strahlendes Rubinrot, fast schwarze Mitte. Ein Bouquet zum Eintauchen: Reife Himbeeren, Kirschen, dahinter Caramelnoten, Milkschokolade und Bourbon-Vanille, schliesslich ein Hauch roter Pfeffer. Am Gaumen wunderbar ausgeglichen und fest mit einer Fruchtaromatik, die sich nach und aufbaut: wiederum rotfruchtig geprägt, mit reifen Tanninen unterlegt; druckvoll weit über die Mitte hinaus, in einem langen und aristokratischen Finish endend.

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.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Toskana
Subregion:	Bolgheri
Produzent:	Campo Al Mare
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	10 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	80% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
Artikelnummer:	0422516

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vigna dei Pini

Bolgheri DOC

Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	80% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.