



2017 Casale del Vento

Bolgheri DOC, Terre Natuzzi, Rossetti Vini

Temperamentvoller Bolgheri vom Traditionsweingut

Beschreibung:

Der Casale del Vento ist ein Bolgheri, der es wahrlich in sich hat. Neben 25% Sangiovese enthält dieser mustergültige toskanische Blend auch 25% Merlot sowie 50% Cabernet Sauvignon – zwei Rebsorten, die aus dem Anbaugebiet Bordeaux bestens bekannt sind und nicht nur den französischen Klassikern aus dem Bordelais ihren einmaligen Charakter bescheren, sondern auch diesen Bolgheri mit einem beeindruckenden Reichtum an Aromen sowie faszinierender Komplexität ausstatten.

Degustationsnotiz:

Glänzendes Rubinrot, violette Reflexe. Ein Bolgheri-typisches Bouquet nach reifen Pflaumen, Himbeergelee, aber auch gerösteten Haselnüssen, Milkschokolade und einer Spur Zimt. Warmer Auftakt, abgelöst von einer intensiven, sehr ausdrucksvollen Aromatik, die sich nach und nach am Gaumen entfaltet, viel rote Frucht, ergänzt mit Aromen von geröstetem Ruchbrot und etwas Nougat; eine passende Frischenote ergänzt das sehr saftige, anhaltende Finale.

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:

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

Herkunftsland:	Italien
Region:	Toscana
Subregion:	Bolgheri
Produzent:	Tenute Rossetti
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	9 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	50% Cabernet Sauvignon, 25% Sangiovese, 25% Merlot
Artikelnummer:	1029517

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Casale del Vento

Bolgheri DOC
Terre Natuzzi
Rossetti Vini

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	50% Cabernet Sauvignon, 25% Sangiovese, 25% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	9 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.