



2017 Sondraia

Bolgheri Superiore DOC, Marilisa Allegrini, Poggio al Tesoro

Grosser Bolgheri mit Allegrini-Klasse

Beschreibung:

Unmittelbar neben den Weinbergen von Ornellaia wachsen die Reben für den ausgezeichneten Bolgheri-Blend Sondraia. Das Weingut "Poggio al Tesoro" ist im Besitz der Familie Allegrini, welche im Veneto Pionierarbeit geleistet hat, und nun auch in der Toskana sehr erfolgreich tätig ist. Die beiden Geschwister Marilisa und Franco Allegrini führen das Bolgheri-Juwel mit viel Umsicht und Enthusiasmus. Exzellent zu Schmorgerichten wie Ossobuco.

Degustationsnotiz:

Kraftvolles Rubinrot, granatfarbene Reflexe. Viel reife, rote Frucht, an Himbeeren und Preiselbeeren erinnernd, auch Milkschokolade und zarte Nougatnoten, schliesslich ein Hauch schwarzer Pfeffer. Am Gaumen viel Wärme und Explosivität zeigend, nun auch eine schöne Pflaumenfrucht und etwas Würze, samtig und ausgeglichen; weit über die Mitte hinaus aromatisch nicht nachlassend, kompakter, fein fexturierter Finish. Gefällt jetzt, zeigt aber auch ein prächtiges Lagerpotenzial.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Toskana
Subregion:	Bolgheri
Produzent:	Poggio al Tesoro-Allegrini
Bewertung(en):	Decanter 95/100, Doctor Wine 94/100, Parker 92/100, Score 18.5/20, Vinum 17/20, Veronelli 94/100
Ausbau:	22 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 10% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0863017

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sondraia

Bolgheri Superiore DOC
Marilisa Allegrini
Poggio al Tesoro

Herkunft: Italien

Bewertung(en): Decanter 95/100, Doctor Wine 94/100, Parker 92/100, Score 18.5/20, Vinum 17/20, Veronelli 94/100

Rebsorte(n): 65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 10% Cabernet Franc

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Weinbau: Traditionell

Ausbau: 22 Monate in Barrique

Alkoholgehalt: 15.0 %

Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.