



Sondraia

Bolgheri Superiore DOC, Marilisa Allegrini, Poggio al Tesoro

Grosser Bolgheri mit Allegrini-Klasse

Beschreibung:

Dieser tiefgründige Bolgheri-Rotwein begeistert mich mit seiner schwarzbeerigen Frucht und seinen eleganten Toastnoten immer wieder aufs Neue - das ist toskanische Weinbaukunst auf allerhöchstem Niveau. Die Ausnahmehälfte ist wahrlich kein Zufall, denn die Reben für diesen fantastischen Bolgheri-Blend von Marilisa Allegrini wachsen unmittelbar neben den Weinbergen der legendären Güter Ornellaia und Sassicaia.

Degustationsnotiz:

Sattes Rubinrot, leicht aufgehellt Rand. Ein aristokratisches Bouquet mit rot- und schwarzbeerigen Noten, auch etwas mediterraner Würze sowie Noten nach dunkler Schokolade und kaltem Rauch, schliesslich einige Wildledernoten. Am Gaumen gleichermaßen elegant und sehr druckvoll, Aromen nach Brombeeren und Kirschen sind auszumachen, auch Brotkrustentöne und Baumnuss; die Toastingnoten sind dezent und passend unterstützend eingebunden, sehr reife Gerbstoffe; lange anhaltender Finish, der ein prächtiges Lagerpotenzial aufzeigt.

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

Subregion: Bolgheri

Produzent: Marilisa Allegrini

Ausbau: 20 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2033

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

Artikelnummer: 0863020

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sondraia

Bolgheri Superiore DOC
Marilisa Allegrini

Herkunft:	Italien
Ratings:	Gambero Rosso 3/3, James Suckling 97/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 10% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.