

# DRINKS.

## Terre del Marchesato Marchesale Bolgheri Superiore DOC 2017 75cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	500127
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Bolgheri (Toskana)
Abfüller	Fattoria Terre del Marchesato, Località Sant'Uberto 164, 57022 Castagneto Carducci, Italia
Marke	Terre del Marchesato
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	30 Monate
Degustationsnotiz	üppiger Geschmack mit schöner Struktur, gut eingebundenen Tanninen und langem Ausklang. Offenbart Aromen von Johannisbeeren, Brombeeren, Minze, schwarzem Pfeffer, Zitrusfrüchten, Zigarren, Eichenholz und bitterem Kakao.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 50% Syrah, 30% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot und 5% Petit Verdot
Etikette	klassisch, kunstvoll



Bio	Nein
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2017
Passend zu	Käse, Kalb- und Rindfleisch, Pizza & Pasta, Schwein

## **Beschreibung**

Maurizio und Giovanna Fuselli leiten die «Fattoria Terre del Marchesato» zusammen mit ihren drei Söhnen und dem Önologen Fabrizio Moltard. Der Familienbetrieb befindet sich in der Region Bolgheri, die weltweit für ihre Qualitätsweine mit und ohne DOC-Kennung bekannt ist - genauer gesagt in der Zwischenzone mit der schützenden Hügelkette im Osten und der Mittelmeerküste im Westen. Die 16 Hektar Land sind mit typischen Rebsorten in Einzelkordon-Erziehung bepflanzt - produziert werden überwiegend reine Sortenweine, aber auch ein paar wenige Cuvées. Die heutige Weinkellerei eröffnete im Jahr 2003 als logische Erweiterung des seit 1954 bestehenden Landwirtschaftsbetriebs, der anfangs noch auf den Gemüsebau spezialisiert war.

Der Marchesale Bolgheri Superiore ist seit 2004 Teil des Sortiments und wird jährlich in einer Auflage von rund 5'000 Flaschen hergestellt. Die Weinbereitung erfolgt in konischen Stahlbehältern bei einer kontrollierten Temperatur zwischen 24 und 26°C. Nach der abgeschlossenen Gärung und der 10- bis 15-tägigen Mazeration wird der Wein über einen Zeitraum von 18 Monaten in einjährigen Barriques aus französischer Eiche veredelt. Schliesslich ruht die Cuvée weitere 12 Monate in der Flasche.