

DRINKS.

Castello di Bolgheri Castello di Bolgheri Superiore DOC 2018 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	70073
Alkoholgehalt	15%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Toskana
Abfüller	Azienda Agricola Castello di Bolgheri, Via Lauretta 7b Bolgheri, Castagneto Carducci (LI), Italie
Marke	Castello di Bolgheri
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	20 Monate
Degustationsnotiz	mit Anklängen von schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren, Sauerkirschen, Leder, Tabak, Eichenholz, feuchter Walderde, Pfeffer, Lakritze und Veilchen.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus Merlot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Etikette	grafisch, kunstvoll
Bio	Keine Angaben



Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	18 Grad
Jahrgang	2018
Passend zu	Käse, Pizza & Pasta, Rotes Fleisch

Beschreibung

Die Ursprünge des Castello di Bolgheri reichen bis ins Jahr 1200 zurück. Das Anwesen war einst im Besitz der Familie der Grafen von Gherardesca und wurde als Erbe an die heutige Familie der Grafen Zileri Dal Verme vermacht. Rund um das Castello erstreckt sich das Anwesen auf einer Fläche von 130 Hektar, von denen 50 Hektar von Weinbergen bedeckt sind. Die Hänge haben eine Südwestausrichtung und die Reihen sind senkrecht zum Meer angelegt. Dies hat zum Vorteil, dass die Rebstöcke durch die stetigen Meeresbrisen gut belüftet werden. Die Böden bestehen hauptsächlich aus sandig-steinigem Ton, was Weine mit weichen Tanninen, gut integrierter Säure und einer ausgeprägten aromatischen Tiefe hervorbringt. Der Bolgheri Superiore wird aus den Trauben Merlot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon gekeltert. Nach der Mazeration auf den Schalen setzt die Fermentation ein, die teilweise in Eichenholzfässern und teilweise inahltanks stattfindet. Der Ausbau erfolgt für 20 Monate in Barriques und 550L-Fässern. Nachdem alle Raffinierungsprozesse abgeschlossen sind, werden die separat vinifizierten Weine zusammengeführt.