

Guidalberto Bolgheri IGT 2017

Komplex mit viel Frucht, Aromen dunkler Beeren, Kirsche und Vanille, feine Würze, samtig, elegant und lang

Winzer: San Guido
Region: Toskana
Rebsorte: 60% Cabernet Sauvignon 40% Merlot
Farbe: rot
Ausbau: 12 Monate Barrique
Alkohol: 13.5 % vol
Trinktemperatur: 15 - 17°C

Kulinarischer Tipp: Zu Wildterrine, Schmorgerichten und dunklem Geflügel

0.75 l – Bestellnummer 61417

Gambero: 2/3 Gläsern
AIS: 5/5 Trauben
Spectator: 92/100 Punkten
Parker: 92/100 Punkten
James Suckling: 94, Falstaff: 92 Punkte

San Guido
Toskana

Seinen großen internationalen Erfolg verdankt das Bolgheri dem Haus der Marchesi Incisa della Rocchetta. Ihre Tenuta San Guido mit dem Spitzenwein Sassicaia ist längst ein Stück Tradition. Kaum ein anderer Wein Italiens birgt so viel Geschichte. Angebaut werden Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc, der Ausbau erfolgt in Barriques aus französischer Eiche. Der Marchese Mario Incisa della Rocchetta pflanzte schon Ende der 1930er Jahre die ersten Cabernet-Weinberge für seinen privaten Hauswein nahe bei Bolgheri. Die Reben bzw. Pfropfreiser dazu besorgte er nicht etwa in Frankreich, sondern aus einem Weingarten der Herzöge Salviati in Migliorino bei Pisa. Der Wein ist auch in seiner Eigenart traditionell geblieben. Er unterscheidet sich bis heute von allen anderen italienischen und internationalen großen, ?modernen" Gewächsen. Er lebt von seiner zurückhaltenden Eleganz, seiner Feinheit, der Ausgewogenheit der Aromen, seinem filigranen Tanningewebe und seiner nachhaltigen Intensität und Tiefe. Giacomo Tachis, der den Sassicaia kreierte, hat sich damit unsterblich gemacht.

Abbildung unverbindlich