

Bolgheri Superiore DOC Grattamacco 2014

Viel Eigenart, geprägt von Kakao, Kaffee und Röstaromen, feiner Stoff, große Eleganz, 30 Jahre Jubiläumswein

Winzer: Grattamacco
Region: Toskana
Rebsorte: 65% Cabernet Sauvignon, 20% Sangiovese und 15% Merlot
Farbe: rot
Ausbau: 18 Monate Barrique
Alkohol: 14.0 % vol
Trinktemperatur: 18 - 20°C

Kulinarischer Tipp: Zu kräftigen Gerichten, wie Gulasch oder Hasenpfeffer

0.75 l – Bestellnummer 06114

Gambero: 3/3 Gläsern
James Suckling: 92 Punkte

Grattamacco
Toskana

Das 1977 entstandene Weingut war nach der Tenuta San Guido die zweite Neugründung in der heute vom Erfolg verwöhnten Bolgheri-Zone. Es liegt auf einer Anhöhe zwischen Castagneto Carducci und Bolgheri und bietet einen wunderschönen Rundblick über die toskanische Küste. Zum Weingut gehören inzwischen 50 Hektar, von denen 25 mit Reben bepflanzt sind. Die Jahresproduktion liegt bei 120.000 Flaschen. Die Vielfalt an Bodenformationen lässt eine große Auswahl an roten und weißen internationalen Rebsorten zu. Während der Ernte werden die verschiedenen Partien je nach Reife zeitlich gestaffelt gepflückt. Bis zum Verschnitt der Cuvées nach etwa zwölf Monaten werden die Rebsorten getrennt ausgebaut. An den etwa 18 Monate dauernden Ausbau in Barriques aus französischer Eiche und die Abfüllung schließt sich eine Flaschenlagerung von mindestens sechs Monaten an. Grattamacco gehört zum Weinimperium von Claudio Tipa.

Abbildung unverbindlich