

Bolgheri DOC Poggio ai Ginepri 2015

Klare Frucht mit Brombeeren und Heidelbeeren, feines Tanningerüst, sehr charmant

Winzer: Argentiera
Region: Toskana
Rebsorte: 50% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 20% Merlot
Farbe: rot
Ausbau: Barrique und Edelstahl
Alkohol: 13.5 % vol
Trinktemperatur: 16 - 18°C

Kulinarischer Tipp: Zu Spaghetti Bolognese, Rinderlende vom Grill mit Ratatouille

1.50 l – Bestellnummer 13615

Gambero: 1/3 Gläsern

Argentiera
Toskana

Hier an der toskanischen Küste auf der oberen Spitze eines Weinbergs kann man das Panorama der gesamten Inselgruppe des toskanischen Archipels genießen, Elba, Giglio, Capraia ... und im Hintergrund Korsika! Die Weingärten der Tenuta Argentiera, des südlichsten Weinguts der Bolgheri-Zone, erstrecken sich von der Küste bis auf 200 m Seehöhe. Zur Etruskerzeit befanden sich hier auf der Hochebene Silberminen. Daran erinnert der Name der Tenuta Argentiera, der sich von argento, Silber, ableitet. Auf 75 Hektar Weinbergen werden heute jährlich ca. 450.000 Flaschen Wein produziert. Die steinigen Tonböden bieten ideale Voraussetzungen für die klassischen Rebsorten des Bolgheri: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot und Syrah. Das Gut ist im gemeinsamen Besitz der bekannten Florentiner Unternehmer Corrado und Marcello Fratini und dem Marchese Piero Antinori. Als Oenologen haben die beiden Familien den Franzosen Stéphane Derenoncourt engagiert, der sich als Berater u.a. im Bordeaux und im Napa-Valley einen Namen gemacht hat.

Abbildung unverbindlich