



## Bolgheri Superiore DOC Grattamacco 2016

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:** 14.5 % vol

**Trinktemperatur:** 18 - 20°C

**Kulinarischer Tipp:** Zu kräftigen Gerichten, wie  
Gulasch oder Hasenpfeffer

**0.75 l – Bestellnummer 06116**

Gambero: 3/3 Gläsern

AIS: 5/5 Trauben

Spectator: 95/100 Punkten

Parker: 91/100 Punkten

Falstaff: 98 Punkte, James Suckling: 95 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.