

GRATTAMACCO Bolgheri Superiore Rosso DOC Holzkiste

Mehrheitlich aus den Bordelaiser Sorten Cabernet Sauvignon und Merlot, die schon lange in Bolgheri eine neue Heimat gefunden haben, ergänzt durch 15% Sangiovese, der hier eher seltener zu finden ist. 18 Monate dauert der Ausbau in französischen Barriques und ein Jahr die Flaschenreife, bevor dieser Supertuscan auf den Markt kommt. In der Nase dominieren geröstete Pinienkerne, Sumatratabak und reifes Cassis, mit etwas Belüftung dann sehr ätherisch-kräutig mit schwarzem Pfeffer und Salbei. Am Gaumen viel Extraktsüße, Röstaromen, reife Pflaumen und Süßkirschen. Dabei von einer erstaunlichen Säurestruktur, die zusammen mit den kräutrigen Noten nach Minze und schwarzem Pfeffer, dem Wein viel Frische verleiht. Lieferung in der 6er Holzkiste.

JG 2017 3 Gläser Gambero Rosso, 96/100 Punkte Decanter 12/2020, 95/100 Punkte Parker, 95/100 Punkte Vinous by Antonio Galloni, 94/100 Punkte Suckling, 18,5/20 Punkte VINUM Digital-Tasting

Erzeuger:	ColleMassari, Grattamacco, Poggio di Sotto
Anbaugebiet:	Bolgheri
Rebsorte:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese
Jahrgang:	2017
Temperatur:	18°C
Lagerzeit:	jetzt + 5-6 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Italien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	geschmortem Fleisch und deftigen Gemüseintöpfen
Artikel-Nr.	26770.17
Volumen	0,75l



Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-006
Schweflige Säure frei (mg/l)	30
Gesamtsäure (g/l)	5,8
Restzucker (g/l)	1,3
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	104
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,7
Weinstil	Barrique