

GRATTAMACCO Bolgheri Superiore Rosso DOC Holzkiste

Für die Menschen, nicht nur in Italien, war 2020 ein extremes Jahr: ein Jahr der Pandemie und der Lockdowns. Klimatisch hingegen war es in Bolgheri ein ausgewogenes Jahr ohne Wetterextreme, von einigen Frosträchten im Frühjahr abgesehen, die aber mehr die Olivenbäume als die Reben in Mitleidenschaft gezogen haben. Ende August dann schwere Unwetter, die aber mit ihren Regenfällen den Trauben in gewisser Weise eine Atempause für eine ausgewogenere Reifung bis zur Lese verschafften. Die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht waren dann im September noch ausgeprägter als ohnehin schon in der Region. So konnten Frische und Aromatik während der bis zum 22.09. gehenden Ernte bei Grattamacco noch besser in den reifen Trauben fixiert werden. Dunkler Tabak, Holunderbeeren, Schlehe, reifes Cassis und Teer in der ersten Nase. Erstaunlich zupackende, jugendliche Säurestruktur, feine Körnung der Tannine. Ätherische und balsamische Noten nach getrockneten Blättern, Weihrauch und Wacholder sorgen für ein zusätzliches Gefühl der Frische und Kühle. Am Gaumen vollmundig und fleischig, im Abgang dunkle Schokolade und Salmiak, mit einer an Eisen erinnernden Mineralität. Steht erst am Anfang. Lieferung in der 6er Holzkiste.

JG 2020 97/100 Punkte Parker, 97/100 Punkte Vinous by Antonio Galloni, 96/100 Punkte VINUM, 96/100 Punkte FALSTAFF, 94/100 Punkte James Suckling, 19/20 Punkte Weinwisser

Erzeuger:	ColleMassari, Grattamacco, Poggio di Sotto, San Giorgio
Anbaugebiet:	Bolgheri
Rebsorte:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese
Jahrgang:	2020
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 5-6 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Italien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	geschmorte Ochsenbäckchen, Ribollita, solo am Kamin
Artikel-Nr.	26770.20
Volumen	0,75l



Weinanalyse

kontrolliert durch IT-BIO-006

Weinpass



Gesamtsäure (g/l)	5,5
Restzucker (g/l)	0,7
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	92
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,5
Weinstil	Barrique