



"Grattamacco" Bolgheri superiore DOC

Grattamacco
Italien, Toskana

CHF 96.00

Vinifikation

Vergärung in offenen Holzgärständer, separater Ausbau aller Traubensorten für 12 Monate, anschliessend weitere 6 Monate als Cuvée in neuen und gebrauchten Barriques, Lagerung für mind. 6 Monate auf der Flasche

Charakter

Im Duft intensive Noten von dunklen Früchten (schwarze Kirsche, Pflaume, Cassis) sowie Waldbeeren, dazu kommen elegante Aromen von Zedernholz, Gewürzen und Tabak, ausserdem leichte Würzigkeit, schwarzer Pfeffer und Rosmarinnuancen; am Gaumen feines, elegantes Bouquet mit viel Komplexität und Genusspotential, Noten von Kaffee und Fruchtkompott ergänzen das Spektrum, die Säure im perfekten Gleichgewicht zu Tannin und Körper, vollmundig, breit und trotzdem mit seidenen Tanninen; langes und anhaltendes Finale mit viel Charakter und Klasse

Terroir

1977 wurde Grattamacco wurde gegründet und liegt auf einer Anhöhe zwischen Castagneto Carducci und Bolgheri - ein phantastischem Panoramablick auf die toskanische Küste gehört mit zum Weingut. Das Gebiet profitiert von einem trockenen Klima mit grossen Temperaturschwankungen und ist berühmt für seine grossen Weine.

Konsumhinweis

Elegante Fleisch-Gerichte, Rind und Rinds-Filet, Schweinefleisch, Grill, Schmor-Gerichte wie Eintopf, Braten

Unser spezieller Tipp: Bistecca Fiorentina mit Scamorza-Kartoffeln

Technische Details

Traubensorten:

65% Cabernet Sauvignon, 20%
Merlot, 15% Sangiovese Grosso

Trinkreife:

2023 - 2039

Alkohol:

14.5 Vol.%

Hinweis:

Enthält Sulfite

Methode:

Zertifizierter Biowein

Bewertungen



2020	Vinum 1 - 100 Punkte	96/100
2019	Falstaff	96/100
2019	Gambero Rosso	3/3
2018	Falstaff	96/100
2018	Gambero Rosso	3/3
2018	Wine Spectator	98/100
2017	Robert Parker	95/100
2017	Gambero Rosso	3/3
2016	Gambero Rosso	3/3
2016	Robert Parker	96/100
2015	Gambero Rosso	3/3
2015	Falstaff	93/100
2015	Robert Parker	97/100
2015	Wine Spectator	95/100
2012	Gambero Rosso	3/3

