



Argentiera Bolgheri DOC Superiore

Tenuta Argentiera
Italien, Toskana

Vinifikation

Manuelle Ernte, Handselektion, mehrtägige Kaltmazeration der einzelnen Rebsorten, separater Ausbau der Sorten, Reifung für 14 Monate in französischen Barriques, teilweise Erstbelegung, anschliessende Assemblage und Reifung für 13 Monate auf der Flasche

Charakter

Intensiv leuchtendes Rubinrot; im Duft vielschichtig mit dominant röstigen Aromen und Gourmet-Noten, ergänzt durch schwarze Früchte, dunkle Kirschen und leichte Pfeffer-Anklänge; am Gaumen wiederholen sich Nuancen von Schokolade, Kakao und Tabak, zarte Anklänge von Zedernholz, und Leder, feine Kräuternoten wie Rosmarin geben dem Wein Frische und Lebendigkeit, wirkt sehr elegant und mit feiner Textur, präsente dunkle Beerenfrucht und Noten von Lakritze; bis in den langen Abgang ein Bolgheri Super Tuscan mit perfekter Balance zwischen Power und Finesse!

Vinum"Top of Toskana"-Guide 2026

November 2025 - N°11

2022er Jahrgang: 96/100 | Trinkreife: 2027 - 2033

"Originelles Parfum nach reifen Kirschen, Rosenblüten, Leder und Zedernholz; geschliffene Evolution, eine belebende Säure, dann ein facettenreiches Finale, das von reifem Steinobst über Macchia-Noten und Pfeffer bis zu Schokolade und Kaffee reicht."

Konsumhinweis

Rotes Fleisch, Rind, Wild, Kartoffel-Gratin

Unser spezieller Tipp: Bistecca alla fiorentina

Technische Details

Traubensorten:

50% Cabernet Sauvignon, 40%
Merlot, 10% Cabernet Franc

Trinkreife:

2025 - 2037

Alkohol:

14.5 Vol.%

Hinweis:

Enthält Sulfite

Bewertungen



2022	Falstaff	96/100
2022	Vinum 1 - 100 Punkte	96/100
2021	Vinum 1 - 100 Punkte	96/100
2021	Robert Parker	95/100
2021	Wine Spectator	92/100
2020	Vinum 1 - 100 Punkte	95/100
2020	Falstaff	97/100
2020	Wine Enthusiast	95/100
2019	Falstaff	98/100
2018	Falstaff	98/100
2017	Falstaff	97/100