



Italien

Weinprofil Poggio ai Ginepri 2012 Bolgheri DOC



Wer es in Sachen Rotwein für jeden Tag kräftig mag, Rückgrat, Körper und eine gehörige Portion Frucht im Wein sucht, ohne zu harte Tannine, für den haben wir auf hohem Niveau diesen Bolgheri-Wein ausgesucht. Er ist der Einstiegswein in die hohe Kunst der großen Rotweine Italiens.

Argentiera erzeugt von einer bestimmten Parzelle des ca. 60 Hektar großen Weingutes einen modernen Rotwein, der in ungarischer und französischer Eiche gereift wurde. Nur ca. 10 Monate und das auch nur bei 50 % der Lese. Die anderen 50 % werden ganz normal in Edelstahl ausgebaut.

Ein Wein mit ganz eigenem Charakter, da bei dieser Cuvée immerhin, neben Merlot und Cabernet-Sauvignon, besonders die Cabernet Franc Traube eine maßgebliche Rolle spielt. In der Farbe ein kräftiges und dunkles Rot mit violetten Reflexen.

Ein sehr intensives und frisches Bouquet mit Noten von reifen Früchten, von Kirschen und Erdbeeren, Zitrusfrüchten und einem leicht würzigen Duft. Am Gaumen rund und komplex mit reifen Tanninen. Im Abgang würzig und mineralisch mit Noten von Lakritze und einem angenehmen fruchtigen Nachgeschmack von Kirschen.

Wir trinken ihn am liebsten bei ca. 18° C

Jahrgang:	2012
Erzeuger:	Dr. Federico Zileri und Stephan de Renoncourt
Region:	Toscana, Bolgheri DOC
Rebsorten:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Boden:	Lehm und Sandböden
Ertrag:	90 hl/ha
Ausbau:	50 % in franz. und ungarischen 3-Jährigen Barriques, 50 % Edelstahl
Optimaler Genuss:	bei 18 ° jetzt bis 2020
Alkoholgehalt:	14 %
Restzucker	1,0 g/l
Weinsäure	4,76 g/l
Küche:	gute Pasta, roher Schinken, Fleisch, Käse



Guido Keller
WEIN & KULTUR
Julius-Hölder-Str. 29B
70597 STUTTGART-DEGERLOCH
Telefon: 0711 / 6406869
Telefax: 0711 / 6019087