VON SALIS

Bolgheri DOC Superiore

Castello di Bolgheri Bolgheri 2021

CHF 82.00

- 75cl
- 13%
- Toscana
- Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
- James Suckling: 95
  Gambero Rosso: 3
  Falstaff: 96
  Vinum: 95
- AN 2956721

Degustationsnotiz
Der Duft verführt mit Aromen nach reifen Kirschen, Zwetschgen und feinen ätherischen Noten. Dazu verweben sich feine Röstaromen und eine dezente Holzwürze in das breite Bouquet. Am Gaumen begeistert der Castello di Bolgheri mit seiner Kraft und Dichte, die von einer tollen Eleganz und Tiefgründigkeit getragen wird. Die Tannine sind kräftig und präsent, ohne jedoch schwer zu wirken. Im Abgang zeigen sich nochmals vielschichtige Fruchtaromen, die lange nachhallen.

Herstellung
Die Gärung erfolgt spontan mit den Weinbergs-eigenen Hefen in Stahl- und Eichenbottichen. Die Mazeration auf der Maische dauert bis zu 30 Tagen, danach reift der Wein für insgesamt 20 Monate im Holz – 12 Monate in 500-Liter-Fässern und nach der Assemblage weitere acht Monate in grossen 35-Hektoliter-Eichenfässern zur Vollendung seiner Struktur.

Geniessen zu
Bistecca, solo vor dem Kamin genossen.

Produzent
Das Castello di Bolgheri ist nicht nur ein Wahrzeichen des gleichnamigen Dorfes, sondern der Inbegriff für aristokratische Weinbaukunst auf höchstem Niveau. Während andere Weingüter auf schiere Kraft setzen, definiert die Familie Zileri Dal Verne ihre Bolgheri-Weine durch eine Kombination aus Dichte, Struktur und fliessender Eleganz. Die Weinberge umschliessen das Schloss und überblicken viele andere Weinberge und bis zum Meer in der Region. In den historischen Kellern reifen Weine, die den Adel ihrer Herkunft in jeder Nuance widerspiegeln. Es ist diese jahrhundertealte Verbindung zwischen dem Terroir und der Erfahrung einer Familie, die eine Qualität hervorbringt, die über Trends erhaben ist. Die Weine vom Castello di Bolgheri erreichen eine Tiefe und Langlebigkeit, die sie in die absolute Weltspitze rücken. Weine für Kenner, die das Spiel zwischen Kraft und Finesse lieben.

Region
In der Toskana entstehen Jahr für Jahr Spitzenweine in einer Menge, die keine andere Region des Landes vorzuweisen hat. Mit ihren Hügeln und den perfekten klimatischen Bedingungen, begünstigt durch die kühle Meeresbrise in den Sommermonaten gedeihen hier sowohl französische als auch einheimische Traubensorten. Auf über 64'000 Hektaren werden hier überwiegend die Sorten Sangiovese, Merlot und Vernaccia angebaut.

Castello di Bolgheri Bolgheri 2021

Subregion

An dieser Region kommt man nicht vorbei, wenn es um absolute Spitzenweine aus Italien geht. Gelegen an der toskanischen Küste, hat sich Bolgheri in den letzten Jahrzehnten durch ihre herausragenden Weine einen Namen gemacht. Alles begann 1944, als Marchese Incisa della Rocchetta internationale Rebsorten pflanzte und 1968 den «Sassicaia» auf den Markt brachte. Dieser Wein löste in den 1980er Jahren eine Revolution im italienischen Weinbau aus. Heute umfasst Bolgheri 1220 Hektar Rebfläche und produziert jährlich 42.000 Hektoliter, hauptsächlich vollmundige Rotweine mit eleganter Note. Dabei sind die Top-Rebsorten der Region Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Merlot, ergänzt
durch Syrah und Petit Verdot. Die geographische Lage zwischen dem Meer und dem hügeligen Hinterland – von 50 bis 400 Metern über Meeresspiegel gelegen sowie die Böden aus Ton, Kalk, Mergel und Sand schaffen perfekte Bedingungen für den Weinbau. Neben dem «Sassicaia», der eine eigene Ursprungsbezeichnung (Bolgheri Sassicaia DOC) hat, umfasst die Produktion auch Bolgheri Superiore DOC, Bolgheri DOC und Bolgheri Rosso sowie komplexe IGT-Weine. Trotz der Dominanz der Rotweine gibt es auch eine feine Auswahl an Weissweinen, hauptsächlich aus Vermentino. Mittlerweile zählt Bolgheri zu einem der bekanntesten
und besten Weinbaugebieten überhaupt und steht für absolut kompromisslose Qualität und