








Bolgheri DOC Rosso

Castello di Bolgheri Varvára 2022

CHF 33.50

-  75cl
-  13%
-  Toscana
-  Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
-  James Suckling: 94
Falstaff: 93
- AN** 2957722

Degustationsnotiz

In der Nase zeigt sich ein vielschichtiges, komplexes Bouquet nach reifen Kirschen, Cassis und feinen Röstaromen. Am Gaumen ist der Varvára vielschichtig und verführt mit einer seidigen Textur und feinkörnigen, kräftigen Tanninen.

Herstellung

Die schonende Vinifizierung durch Umpumpen und Téléstage umfasst eine 20- bis 25-tägige Maischestandzeit im Stahltank sowie einen anschliessenden 12-monatigen Ausbau in 500-Liter-Barriques und grossen 35-Hektoliter-Eichenfässern.

Geniessen zu

Schmorgerichte, Grilladen, Gemüse vom Grill.

Spezielles

Der Name Varvára wurde zu Ehren der Baronin Varvára Wrangler gewählt, der Ehefrau von Graf Ugolino della Gherardesca und Urgrossmutter von Graf Federico Zileri Dal Verme, dem heutigen Besitzer.

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 Toscana 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 Varvára 2022

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