2021 Argentiera Bolgheri Superiore DOC

Argentiera Toscana

97/100 Falstaff

Typ	Rot
Qualitätsstufe	DOC/MO
Ausbau	14 Monate in neuen & gebrauchten Barriquefässer aus französischer Eiche
Ausschanktemperatur	18 °C
Trinkreife	8 - 10 Jahre nach Ernte
Alkoholgehalt	14.5 %
Traubensorten	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Grösse	75cl
Artikelnummer	40346721

Bemerkungen

Gegründet 1999 | Im Besitz von Stanislaus Turnauer | 75 Hektar Rebfläche | Bestockt mit Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Merlot, Syrah, Vermentino, Sauvignon Blanc.

Passt zu

Die von Hand geernteten und verlesenen Trauben kommen von den am besten geeigneten Stellen des Guts, die zwischen 180 und 200 m.ü. M. liegen. Die ganzen Beeren fallen durch Schwerkraft in die Wannen, verschiedene Sorten werden getrennt verarbeitet. Gärung und Mazeration erfolgten ca. 25 bis 30 Tage in Stahltanks bei geregelter Temperatur nicht über 28-30° C. Der Wein wurde in 225 l-Barriques aus französischem Eichenholz (die Hälfte davon neu) umgefüllt, in denen die malolaktische Gärung abgeschlossen wurde. Der Ausbau erfolgte 14 Monate in Barriques und anschliessend vor der Markteinführung 12 Monate in der Flasche.

Degustationsnotizen

Das Bouquet ist sehr komplex mit frischen Noten von Kirschen, Pflaumen, Cassis und einem Hauch von dunklen Waldbeeren, die von intensiven und würzigen ätherischen Noten wie Eukalyptus und Graphit begleitet werden, wobei im Abgang geröstete Aromen aufkommen. Am Gaumen finden wir die gleichen Aromen wieder, die ein Gefühl von Tiefe und Geschmeidigkeit vermitteln. Die mineralischen Noten geben dem Wein Frische und Charakter sowie einen angenehmen und eleganten Abgang. Ein harmonischer Wein, dennoch spannend durch seine Frische und Mineralität. Perfektes Zusammenspiel von Finesse, Struktur und langem Abgang.2021 gehörtzu den schönsten Jahrgängen von Bolgheri, und war durch eine relativ kurze Erntezeit von etwa 25 Tagen gekennzeichnet.