



GARZAIA Bolgheri Superiore

Ruffino, Toskana
ITALIEN

Charakteristik

Ich bin: Kraftvoll, elegant und komplex

Ich passe perfekt zu: Gegrilltem Fleisch, Rind, Lamm, Wildgerichten, kräftigen Pastagerichten und gereiftem Käse

Mein Geschmack erinnert an: Reife rote Früchte, mediterrane Kräuter (Macchia), würzige Noten, feine Holzaromen

Terroir

Herkunft: Bolgheri (Sondraie-Gebiet, nördliche Grenze der Appellation), Toskana

Boden: Tiefgründige, gut strukturierte, sandig-lehmige, leicht kalkhaltige Böden Höhenlage: ca. 10 m ü. d. M.

Ausbau

- Alkoholische Gärung in temperaturkontrollierten Edelstahltanks mit regelmäßigem Umpumpen und Abstechen
- Schalenmazeration ca. 21 Tage
- Malolaktische Gärung
- Reifung: 18 Monate in französischen Barriques (70 % neu, 30 % Zweitbelegung)

Das Weingut

Ruffino gehört zu den bedeutendsten und traditionsreichsten Weingütern Italiens und wurde 1877 in der Toskana gegründet. Das Haus steht seit jeher für die Verbindung von klassischer toskanischer Weinbautradition und moderner Önologie. Ruffino hat maßgeblich dazu beigetragen, italienische Qualitätsweine international bekannt zu machen und genießt heute weltweit hohes Ansehen.

Das Portfolio umfasst einige der renommiertesten Herkunftsgebiete der Toskana, darunter Chianti Classico, Brunello di Montalcino und zunehmend auch Bolgheri. Mit dem Garzaia betritt Ruffino gezielt die Spitzenklasse der Bolgheri-Weine und unterstreicht damit seine Kompetenz im Bereich hochwertiger Cuvées aus internationalen Rebsorten.

Besonders hervorzuheben ist, dass Garzaia der erste Bolgheri Superiore des Hauses ist, der vollständig von der Önologin Olga Fusari konzipiert wurde. Ihr Fokus liegt auf Eleganz, Finesse und einer klaren Herkunftsprägung, wodurch der Wein die Typizität des Bolgheri-Terroirs präzise widerspiegelt.

Besonderheit: Herkunft aus dem Gebiet „Garzaia“, benannt nach den dort nistenden Reiher

GRUNDDATEN

Rebsorte:	Cabernet Franc, Merlot
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	kräftiger Körper mit seidigen Tanninen, weichem Alkohol und lebhafter Säure.
Serviertemperatur:	18 °C
Verfügbare Formate:	0,75l / 1,5l
Artikel-Nr.:	131 012

ANALYSEDATEN

Alkohol:	15,5 vol. %
Säure g/l:	4,8 g/l
Restsüße:	1,1 g/l

