



Bolgheri Rosso

Le Macchiole

Anbaugebiet: Italien / Toskana DOC

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah

Bio-Information: Biologischer Weinbau

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte während 10 Monaten in gebrauchten Barriques und in Betontanks.

Charakteristik: Jahrgang 2024

Ein tiefes, dunkles Rubinrot erstrahlt im Glas. Komplexe Aromen von reifen roten Früchten, schwarzen Beeren und zarten Gewürznoten, unterlegt mit einem Hauch von Kräutern und einer subtilen Holznote steigen in die Nase. Am Gaumen zeigt sich der Wein harmonisch und gut strukturiert, mit weichen, runden Tanninen und einer lebendigen Säure, die ihm Frische und Eleganz verleiht. Der Abgang ist lang und elegant und rundet die Frische und die Fruchtigkeit des Weines perfekt ab.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Dieser Toskaner passt ideal zu Gerichten mit rotem Fleisch wie Bistecca alla Fiorentina oder Lammkarree. Auch Wildgerichte wie Hirschragout oder Wildschweinragout bringen die Fruchtigkeit und Würze des Weins perfekt zur Geltung.

Le Macchiole – Pionierweingut aus Bolgheri

Le Macchiole, gegründet in den frühen 1980er Jahren von Eugenio Campolmi und Cinzia Merli, ist eine historische Weinkellerei in Bolgheri, die wesentlich zur Bekanntheit der Region beigetragen hat. Heute wird das Weingut von Cinzia und ihren Söhnen Elia und Mattia geführt, die zusammen mit einem engagierten Team kontinuierlich Innovation und Tradition vereinen. Le Macchiole verfolgt eine Philosophie der organischen Landwirtschaft, Nachhaltigkeit und legt grossen Wert auf Eleganz, Authentizität und Persönlichkeit in seinen Weinen. Das Weingut bleibt stets in Bewegung, um seiner ursprünglichen Vision treu zu bleiben und sich weiterzuentwickeln. 2009 wurde Cinzia Merli von der Vereinigung der italienischen Sommeliers AIS mit der höchsten Auszeichnung geehrt: dem Titel «Bestes Weingut Italiens». 2011 erhielt sie diese Anerkennung auch vom amerikanischen Fachmagazin Wine Enthusiast.

