

DIE REGION

Der Pian del Campione stammt aus dem Anbaugebiet Bolgheri DOC in der italienischen **Toskana**. In der paradiesisch schönen Landschaft rund um Bolgheri wachsen unter anderem Rebsorten wie Cabernet Franc, Merlot und Cabernet Sauvignon. Seit 1983 tragen die Weine aus Bolgheri eine kontrollierte Herkunftsbezeichnung (DOC), die die konstant hohe Qualität und die Einzigartigkeit der Rotweine, Weißweine und Rosés garantiert. Im Anbaugebiet gibt es 1.370 Hektar Rebfläche. Das Weingut Tenuta Le Colonne hat den großen Luxus, eine Höhenlage im Bolgheri DOC zu besitzen, die einen besonders großen Meereseinfluss hat. Ein so kühles, maritimes Terroir ist im heißen Bolgheri eine wahre Rarität, die dem Wein eine besondere Qualität verleiht. Zudem besitzt Le Colonne die südlichsten Weinberge im Bolgheri. Nicht zuletzt bedeutet der Name Pian del Campione »Boden der Champions«. Er besitzt in der Premium-Region Bolgheri regelrechten Kultstatus.



Stefano Capurso

DER ERZEUGER

Das Weingut **Tenuta Le Colonne** ist stolz auf ihre schöne Lage, in der die authentischen Weine heranreifen. Zwar ist das Gut noch jung, bringt jedoch viel Enthusiasmus, Innovation und Vision in das Geschäft. Auf über 80 Hektar pflanzt das Weingut seine Trauben an. Dabei spielen bei Tenuta Le Colonne nachhaltige und natürliche Anbaupraktiken stets eine zentrale Rolle. Der Boden rund um Bolgheri ermöglicht den Reben, ihre ganz eigene Persönlichkeit zu entwickeln, die Weine von hier sind voll und reif. Das Weingut legt Wert auf eine naturnahe Bewirtschaftung der Böden, um dem Terroir Ausdruck zu verleihen. Auch im Keller kommen bei Tenuta Le Colonne höchste Standards zum Einsatz: Der Wein wird spontan fermentiert und in großen Fässern aus Französischer Eiche ausgebaut.

2017 PIAN DEL CAMPIONE

Bolgheri Rosso DOC, Tenuta Meraviglia/Le Colonne

WEINBESCHREIBUNG

Weine wie der Pian del Campione spiegeln das Lebensgefühl der Region wider. Dieser köstliche Rotwein reift etwa ein Jahr lang, bevor er abgefüllt wird und sein besonderes Aroma entwickelt. Genießer dürfen sich auf einen eleganten Wein von intensivem Rubinrot freuen. Besonders auffallend ist das Aroma nach **Kirschen** und **Waldfrüchten**, insbesondere nach **Brombeeren**. Geschmacklich erinnert der Wein an **rote und schwarze Früchte, Gewürze** und einen Hauch von **Vanille**. Der Pian del Campione besteht zu etwa 70 Prozent aus Cabernet Franc und zu 30 Prozent aus Cabernet Sauvignon. Die kräftige Textur erhält der Wein während des zwölfmonatigen Ausbaus unter nachhaltigen Bedingungen in großen Holzfässern, um die Aromatik und Stilistik der Weine zu unterstützen. Aufgrund seines Alkoholgehalts von 14 Prozent ist es am besten, diesen Rotwein aus der Toskana bei einer Serviertemperatur zwischen 16 und 18 Grad Celsius zu genießen.



**Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon, Merlot**



2027



18°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Der Pian del Campione passt hervorragend zu rotem Fleisch. Braten, Rind und Wild kommen in Kombination mit diesem Rotwein ideal zur Geltung. In der Küche harmonisiert der Wein zum Beispiel hervorragend mit Pilzen oder mit italienischer Lasagne.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
