bona aestimare
Weingenuss für Leib & Seele

Clarice - Bolgheri Rosso DOC

Bolgheri Rosso Clarice
Bolgheri DOC

Art-Nr.: 12955
Jahr: 2024
Grösse: 75 cl
Anbau: Biologisch angebaut
Appellation: Bolgheri DOC
Glasempfehlung: Bordeaux
Ausbau: Barrique und Tank
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2032
Bewertung: 18.5/20 BAP
Serviervorschlag: Vorher öffen - dekantieren

26.20 CHF

Der engagierte Winzer und talentierte Önologe Dario di Vaira ist in Bolgheri geboren und aufgewachsen. Ihm gehört das Familien Weingut Eucaliptus in der Top Weinregion Bolgheri

Dario macht seit über fünfzehn Jahren seinen eigenen Wein. Er verarbeitet ausschliesslich Trauben aus den eigenen Rebbergen. Die Weinlese erfolgt manuell. Die Trauben werden in bester Reife gelesen und im modernen Keller schonend verarbeitet.

Das Weingut Eucaliptus und die Rebberge von Dario di Vaira sind in der Nachbarschaft von Guado al Tasso, Ca Marcanda, Ornellaia.

Das Weingut bewirtschaftet seit 2015 die ganze Produktion mit biologischen Methoden.

Dario di Vaira erhält für seine Weine von Eucaliptus immer wieder Auszeichnungen und Top Bewertungen von Decanter, Gambero Rosso, Veronelli und Robert Parker.

Die Reben wachsen auf Böden, welche eigentlich Superiore Terroir sind mit Lehm, Sand und Steinen.

Die vollreifen Trauben werden sorgfältig von Hand in 15 kg Kisten gelesen und vor der Pressung gekühlt. Jede Rebsorte wird separat während 15 bis 18 Tagen im Tank vergoren.

Der Ausbau erfolgt zu 60% in Barriques aus französischer Eiche sowie 40% im Tank während 9 Monaten.

© 2026 Bona aestimare AG | Zollhausweg 6
8524 Uesslingen TG | +41 79 865 22 02 | info@bona-aestimare.ch

Der Jahrgang 2024 ist eine Assemblage aus 50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10% Cabernet Franc.

Die Farbe zeigt ein dichtes Purpurrot mit Granatrotem Rand.

Das Bouquet präsentiert sich schnell offen mit einem warmen Aromenstrauss. Die Frucht zeigt sich mit Heidelbeeren, reifen Pflaumen, schwarzen Kirschen. Schöne Gewürznoten mit Vanillestangen, Tabak, dezenten Röstaromen und Unterholz.

Im Gaumen ist der Clarice rund und sehr zugänglich, schon fast ein Schmeichler. Der gekonnte Ausbau mit einer Balance von Holz und Tank macht sich hier angenehm bemerkbar. Die Tannine sind weich und fein geschliffen. Schöne Frucht mit Holunder, die Würze des Cabernet Franc mit einer angenehmen Säurestruktur. Dieser Clarice ist ein Trinkgenuss, der schon in den ersten Jahren Freude bereitet.

Mit dem Ausbau im Barrique entsteht ein grosser Bolgheri Rosso, der manchen Superiore aus Bolgheri in den Schatten stellt.

18.5/20 BAP – am Anfang der Trinkreife bis 2032.

© 2026 Bona aestimare AG | Zollhausweg 6
8524 Uesslingen TG | +41 79 865 22 02 | info@bona-aestimare.ch