



© Well Com / [Campo alla Sughera](#)

Campo alla Sughera

Ein herrliches Anwesen im Bolgheri

Das Weingut Campo alla Sughera ([Link](#)) liegt in der Toskana, mitten im Bolgheri Gebiet zwischen Meer und Hügelland, zwischen dem Städtchen Bolgheri und Castagneto Carducci. Es existiert seit 1998 unter deutsch-italienischer Führung, seine Rebfläche umfasst 16,5 Hektaren (insgesamt 20 Hektar) und liegt neben dem Flussbett der Fossa di Bolgheri, geschützt durch die Hänge, die nur wenig weiter östlich ansteigen und so eine natürliche Barriere gegen die kalten Luftströmungen des Inlands bilden.

Das Weingut der Familie Knauf (die Miteigentümerin Isabel Knauf ist Geologin) arbeitet seit 2017 eng zusammen mit dem Önologen Stéphane Derenoncourt ([Link](#)), der sich bereits vor über 20 Jahren einen soliden



© [Campo alla Sughera](#)

Ruf u.a. in Bordeaux erarbeitet hat. Ziel der Zusammenarbeit ist, den Weinen mehr Eleganz, Finesse und Länge zu verleihen.

Vom Weinberg bis in die Kellerei

Die Böden sind ehemalige Meeresböden mit Mergel- und uralten Sandböden sowie Fossilien, reich an Mineralien und mineralstoffreichem Ton. Das Meer bildet einen Schutz vor zu heissem Klima und wirkt positiv als gemäßigtes Mittelmeerklima, gleichzeitig schützen Hügel die Reben vor zu harten Winden.

Die Reben sind dicht bepflanzt, dies führt bei gutem Klima und Boden anstelle zu höheren Erträgen zu höherer Qualität durch Rebenkonkurrenz. Nach der Ernte wird durch Handlese das beste Traubengut ausgelesen. Danach wird auf dem Sortiertisch eine zweite Selektion vorgenommen, schliesslich werden die Trauben entrappt. Wie häufig in der Toskana anzutreffen, benützt auch dieses Weingut, wo möglich durch Ausnützung der Schwerkraft eine schonende und kostengünstige Variante der Verarbeitung. Selbstverständlich geschieht die Vergärung temperaturkontrolliert, in Edelstahl tanks, der Ausbau findet dann in französischen Barriquefässern statt.

Angebaut werden Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot und Merlot sowie die Weissweinsorte Vermentino.

Die Produktpalette reicht von den DOC-Weinen *Adèo Bolgheri Rosso* (60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot) und *Arnione Rosso Bolgheri Superiore* (40% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 20% Cabernet Franc, 20% Petit Verdot) sowie der IGT-Weine *Arioso Toscana bianco Vermentino* und *Campo alla Sughera IGT Toscana rosso* (50% Petit Verdot und 50% Cabernet Franc). Jährlich werden rund 110.000 Flaschen Wein produziert, davon gehen 60 Prozent in den Export. Das Weingut ist Mitglied von WINE PATHS / Travel the World Wine & Spirits ([Link](#)).



© Well Com / [Campo alla Sughera](#)



© Well Com / [Campo alla Sughera](#)

Die Weine

In Deutschland sind die Weine bei [Lieblings-Weine](#) und in der Schweiz bei [Fischer Weine](#) sowie [topwine](#) erhältlich.

Bewertungssystem

- **20-Punkte-System** mit den Kategorien **Farbe** (max 2 Punkte) - **Klarheit und Reinheit** (max. 2 Punkte) - **Nase** (max. 4 Punkte) - **Gaumen** (max. 7 Punkte) - **Gesamteindruck** (maximum 5 Punkte).
- **WSET-BLIK-System:** Balance, Länge, Intensität, Komplexität, je max. 1 Punkt. 4 Punkte: ausgezeichnet, 3 sehr gut, 2 gut, 1 befriedigend.

Adeo 2018, Bolgheri Rosso DOC

Ein mittleres, leuchtendes Purpurrot mit mittlerer Intensität in der Nase und den Aromen von Himbeeren, Brombeeren, roten und schwarzen Kirschen, Heidelbeeren, Cassis, Pflaumen, Kräuter, Vanille (Holz) und Süssholz. Der Wein wirkt in der Nase duftig angenehm, modern mit klar wahrnehmbaren Holz, charaktertypisch Bolgheri. Im Gaumen die Säure mittel, der Körper mittel, der Alkohol hoch, jedoch gar nicht spürbar, sehr gut eingebunden, der Abgang mittel, die Intensität mittel, die Tannine mittelkörnig und hoch. Der Wein ist schön ausgewogen, die Tannine leicht ruppig, aber machen sich sehr gut zum passenden Essen. Die Aromen im Gaumen bestätigen diejenigen der Nase: Kirsche rot und schwarz, Pflaume, Cassis, Holzaromen, etwas Kräuter. Der Wein ist sehr schön und angesichts des Preises bei ca. 25 €. ein fantastisches Preis/Qualitätsverhältnis. Unbedingt ein paar Stunden vorher dekantieren.

Ideal als Essensbegleiter zu rotem oder Wild-Fleisch und Pasta (mit Fleisch).

20 Punkte-Bewertung → 2-2-3-5.5 (6)-4 → **16.5-17/20** (86-88/100)
WSET-BLIK → 1 - 0.5 - 1 - 0.5 → 3 sehr guter Wein

James Suckling bewertet dieses Erzeugnis mit 93/100.

Kurzinfo des Produzenten: Cabernet-Sauvignon und Merlot. Handlese von Cabernet Sauvignon- und Merlot-Trauben. Ausbau 12 Monate in französischen Barriques, danach mindestens sechs Monate Flaschenlagerung. Seit 2003 bzw. 2004 (Flasche).

In Deutschland kostet dieser Wein €17.90 bei [Lieblings-Weine](#). in der Schweiz kostet er CHF 31.- bei [Fischer Weine](#).



Arnione 2015, Bolgheri Superiore DOC

Ein tief rubinroter Wein mit einer mittel plus Intensität in der Nase und Aromen von Thymianblüten, Cassis, Pflaumen, schwarze Kirschen, Heidelbeere, Erdbeere, Vanille, Akazien, Zeder. Ein Wein geprägt von reifer Frucht, wirkt in der Nase sehr schön ansprechend. Im Gaumen die Säure mittel, der Körper kräftig, der Alkohol kräftig, der Abgang mittel plus, die Intensität mittel plus, die Tannine hoch und feinkörnig, benötigen jedoch noch Reifezeit in der Flasche. Die Aromen im Gaumen: Schwarze Kirschen, Brombeeren, Cassis, (Dörr-)Pflaumen, Vanille, Zeder, Bleistiftspitze (Graphit). Die Nase erscheint zwar intensiver als der Gaumen, aber man muss dem Wein seine Zeit geben. Er ist sehr schön gelungen, ein voller Genuss zum Essen! Ideal als Essensbegleiter zu Wildschwein, Schmorfleisch, grilliertem Steak.



20 Punkte-Bewertung → 2-2-3-6-4 → 17/20 (88-89/100)
WSET-BLIK → 1 - 0.75 - 0.75 - 0.75 → 3.25 sehr guter Wein

James Suckling bewertet dieses Erzeugnis mit 93/100, Wine Advocate mit 94/100.

Kurzinfo des Produzenten: Ein Cuvée aus 40% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 20% Petit Verdot und 20% Cabernet Franc. 18 Monate in französischen Barriques, 24 Monate in der Flasche. Seit 2001.

In Deutschland kostet dieser Wein €34.89 die 75cl Flasche, €79.89 die Magnumflasche bei [Lieblings-Weine](#), in der Schweiz kostet er CHF 49.-, CHF 229.- die Doppelmagnumflasche bei [Fischer Weine](#) sowie CHF 49.- die 75cl Flasche und CHF 115.- die Magnumflasche bei [topwine](#)



© Well Com / [Campo alla Sughera](#)

Campo alla Sughera Rosso 2015, IGT Toscana Rosso

Ein tiefes Rubinrot mit Purpurreflexen, eine ausgeprägte Intensität! Die Aromen in der Nase verführen balsamisch mit Heidelbeeren, Brombeeren, schwarzen Kirschen, Zwetschgen, Pflaumen, Waldfrüchten, Zeder, Pfeffer, Zimtstange, schwarzem Pfeffer, Hauch von Lakritze, Myrte. Die Aromen im Gaumen entsprechen jenen der Nase, vorwiegend schwarze Kirschen, Dörrfrüchte, Hauch von Lakritze, Myrte, Zeder, Graphit. Die Tannine fein und dicht, die Säure mittel (plus), der Abgang lang, der Körper ausgeprägt, der Alkohol hoch bestens integriert, die Intensität ausgeprägt. Ein sehr schöner Wein für Meditationsstunden oder als Begleiter zu gehobenem Essen mit z.B. Spanferkel.



20 Punkte-Bewertung → 2-2-3.5-6-4 → **17.5/20 (91/100)**
WSET-BLIK → 1 - 1 - 0.75 - 0.75 → **3.5 (sehr gut) bis ausgezeichnet**

James Suckling bewertet dieses Erzeugnis mit 94/100, Wine Advocate mit 94+/100.

Kurzinfo des Produzenten: Cuvée aus 50% Cabernet Franc und 50% Petit Verdot. 24 Monate in französischen Barriques, 36 Monate in der Flasche. Wird nur in besten Jahrgängen erzeugt. Ausdruck des Terroirs. Erster Jahrgang 2006.

In Deutschland kostet dieser Wein €62.50 bei [Lieblings-Weine](#), in der Schweiz kostet er CHF 85.- bei [Fischer Weine](#) sowie [topwine](#)



Autor: Clemens Breitschaft
30. Juni 2021

Lektorat: Jean François Guyard

Clemens Breitschaft hat in Zürich Psychologie und Philosophie studiert, besitzt ausserdem einen vielfältigen beruflichen Hintergrund. Er war tätig als leitender Psychologe in einer Privatklinik, bevor er das Institut Psychosofia für nachhaltigen Wandel gegründet hat, das er seitdem leitet. Er ist ausserdem als Gesundheitspsychologe, Notfallpsychologe und Psychotherapeut tätig. Seine Ausbildungen waren, nebst universitärer Psychologie und Philosophie, in den Bereichen Humanernährung (ETH/Uni Zh), Zen und Achtsamkeit (traditionelles Zentraining). Er besitzt das Zertifikat »Weinbau« ZHAW/Agroscope Wädenswil, den Titel als Schweizer Weinsommelier Gastrosuisse und bereitet sich vor auf den Abschluss des Diploma der Weinakademie Österreich als Weinakademiker (WSET-4 Diploma).

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.