



2005 Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG Tenuta di Castelgiocondo

Glänzendes Rubin, granatfarbene Reflexe. Viel rot- und schwarzbeerige Frucht, eine köstliche Malznote und Bourbon-Vanille prägen das offene Bouquet. Komplexität und Eleganz gleichermaßen offenbaren sich im Gaumen: Himbeeren und Walderdbeeren, eine feinwürzige Komponente und etwas Mokka, noch etwas spürbare, aber sehr schön integrierte Tannine, viel Potenzial aufzeigendes, lange nachklingendes Finale.

Bewertung: Parker 91/100 (Apr 2010)

Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Lagerfähigkeit: Jetzt bis 2022

Traubensorte(n): Sangiovese

Alkoholgehalt: 14.0%

Herkunftsland: Italien

Region: Toskana

Winzer: Marchesi de' Frescobaldi Società Agricola s.r.l.

Weintyp: Lagerfähige Rotweine

Passt zu: Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein. Braten- oder Wildgerichte, Wildgeflügel, Roastbeef, Châteaubriand und kräftig, würzige Käsesorten wie Gruyere, Tilsiter oder reifer Brie.

Einsteckkarte für Weinregalclips

Grösse: A7 74x105

Beim Kauf unserer Weinregalclips können Sie diese Karten einfach ausdrucken, ausschneiden und einstecken. Das schafft Übersicht in Ihrem Weinkeller



2005 Castelgiocondo
Brunello di Montalcino DOCG Tenuta di Castelgiocondo

Traubensorte(n): Sangiovese
Alkoholgehalt: 14.0%

Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Lagerfähigkeit: Jetzt bis 2022