



## Tenuta Frescobaldi Castiglioni

Toscana IGT, Frescobaldi

Toskanisches Lebensgefühl auf die moderne Art

### Beschreibung:

Die Winzerfamilie Frescobaldi ist Pionierin in der Bereitung von Weinen, welche den einheimischen Sangiovese mit internationalen Rebsorten vereinen. Castiglioni, das älteste Weingut der Familie, trifft mit seinem Tenuta Frescobaldi den Nerv der Zeit. Seine rot- und schwarzbeerigen Aromen und die dezente Barriquenote machen ihn zu einem allseits beliebten und fantastischen Essensbegleiter. Er verfügt übrigens auch über ein beachtliches Lagerpotenzial.

### Degustationsnotiz:

Kompaktes Rubin, leicht aufhellend zum Rand hin. Sauerkirschen und saftige Brombeeren in der angenehm parfümierten Nase, auch einige Wildkräuter wie Thymian und Rosmarin, schliesslich Trüffel-Schokolade und etwas Crème brûlée. Fein komponiert die Gaumenaromatik: rote und schwarze Beeren, die sich nach und nach aufbauen, unterlegt von einer passenden Toskana-Frische, etwas mediterraner Würze und Vanille; intensiv und angenehm balanciert; konzentrierter, langanhaltender Finish mit einer nuancierten Mineralik.

### Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

**Herkunftsland:** Italien

**Subregion:** Diverse Toskana

**Produzent:** Frescobaldi

**Ausbau:** 12 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2034

**Rebsorte(n):** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese

**Artikelnummer:** 0286523

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Tenuta Frescobaldi Castiglioni

Toscana IGT  
Frescobaldi

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2034
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.