



Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta di Castelgiocondo, Frescobaldi

Der Königswein aus der Toskana

Beschreibung:

Der Brunello wird gerne als Königswein der Toskana bezeichnet. Einer, der diesen Titel mehr als verdient, ist der Castelgiocondo vom historischen Weingut der Familie Frescobaldi. Er sorgt verlässlich für Genuss und besitzt ein beachtliches Lagerpotenzial. Die Tenuta Castelgiocondo liegt im Südwesten von Montalcino und stellt ein ideales Terroir für den Sangiovese dar.

Aromenprofil:

Mittleres Rubinrot, zum Rand hin aufhellend. Eine Sangiovese-typische Nase nach Pflaumen, roten Kirschen, aber auch etwas Zimt und Noten von Unterholz, schliesslich auch Brotkrustentöne und ein Hauch Lavendel. Am Gaumen ausgesprochen samtig und zugänglich, viel rote Frucht und eine Explosivität, die sich mehr und mehr aufbaut: Himbeeren und reife Erdbeeren, auch Röstaromen, die an Haselnüsse erinnern, mit runden, reifen Tanninen ausgestattet; ein langes, frisches Finale, das ein sehr gutes Lagerpotenzial verspricht.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Montalcino
Produzent:	Tenuta di Castelgiocondo
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	0328321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG
Tenuta di Castelgiocondo

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 95/100, Antonio Galloni 94/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.