



Tenuta Frescobaldi Castiglioni

Toscana IGT, Frescobaldi

Toscana auf die moderne Art

Beschreibung:

Das älteste Weingut der Familie Frescobaldi trifft mit seinem Tenuta Frescobaldi den Nerv der Zeit. Der Blend aus internationalen Rebsorten und Sangiovese eignet sich fantastisch als Essensbegleiter. Er ist allseits beliebt und damit eine ausgezeichnete Wahl, wenn unverhofft Besuch kommt. Dank seines beachtlichen Lagerpotenzials lässt sich aber auch die Vorfreude kultivieren.

Degustationsnotiz:

Rubinrot, zum Rand hin aufhellend. Ein gehaltvolles, dichtes Bouquet nach schwarzen Kirschen und Brombeergelée, auch schwarzer Holunder, schliesslich sind einige Grafit- und Kakaonoten auszumachen sowie etwas Zimt. Weicher Auftakt, abgelöst von einer dichten, wunderbar feinen und konzentrierten Frucht, nun auch Himbeeren und Schokolade, schliesslich süsse Vanille; sehr feine Gerbstoffe, ein frischebetontes, charaktervolles Finale.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, 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 Toscana

Produzent: Frescobaldi

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2031

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

Artikelnummer: 0286520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Tenuta Frescobaldi Castiglioni

Toscana IGT
Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.