



Tenuta Frescobaldi Castiglioni

Toscana IGT, Frescobaldi

Toscana 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 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 Toskana

Produzent:

Frescobaldi

Ausbau:

12 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

13.0%

Trinkreife:

Jetzt bis 2032

Rebsorte(n):

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese

Artikelnummer:

0286521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Tenuta Frescobaldi Castiglioni

Toscana IGT
Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.