



Giramonte Toscana IGT

Castiglioni, Frescobaldi

Kraftvoller Cru vom ältesten Frescobaldi-Weingut

Beschreibung:

Die Tenuta Castiglioni erhebt sich auf den sanften Hügeln des Val di Pesa, auf Stein- und tonhaltigen Böden, ideal für den Weinbau. Das Weingut erstreckt sich entlang der alten Römerstrasse Via di Castiglioni, die den Norden der Toscana mit Rom, der Ewigen Stadt, verbindet.

Degustationsnotiz:

Purpurrot, leicht aufgehellter Rand. Aromen von reifen Beeren wie Kirschen und Brombeeren verschmelzen sich mit den hervorragend integrierten Röstaromen nach Vanille, gerösteten Haselnüssen und Nougat, auch ein Hauch Marzipan. Weicher Auftakt, abgelöst von einer konzentrierten, ungemein delikaten Frucht; ein straffer, dichter und komplexer Wein, der nach und nach seine vielfältigen Geschmackskomponenten entfaltet; fein balanciert und mit prägnanten, aber gut integrierten Gerbstoffen; von stattlicher Abgangslänge, die ein traumhaftes Lagerpotenzial aufzeigt.

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.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:

Italien

Subregion:

Diverse Toscana

Produzent:

Frescobaldi

Ausbau:

16 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0%

Trinkreife:

Jetzt bis 2037

Rebsorte(n):

Merlot, Sangiovese

Artikelnummer:

0286621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Giramonte Toscana IGT

Castiglioni
Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 95/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	Merlot, Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.