

Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta di Castelgiocondo

Edler Brunello von Frescobaldi

Beschreibung:
Schon sein Name steht für toskanische Weinkultur auf höchstem Niveau: Castelgiocondo ist ein Weihnachtsgeschenk mit Format. Der Brunello stammt vom historischen Frescobaldi-Gut im Südwesten Montalcinos. Dessen Castello hat eine Geschichte, die bis ins 12. Jahrhundert zurückreicht. In den Weinbergen findet die Sangiovese-Traube ideale Bedingungen für einen Wein mit eindrucksvollem Reifepotenzial. Nicht umsonst gilt Brunello als «Königswein der Toskana». Ein traditionsreicher Klassiker zum Verschenken, Sammeln oder für einen besonderen gemeinsamen Moment.

Aromenprofil:
Granatrote Farbe von mittlerer Intensität. Viel rote Frucht, an Pflaumen und Kirschen erinnernd, auch Caramel und Milchschokolade. Am Gaumen eine schöne Eleganz und gleichzeitig viel Balance zeigend, jahrgangstypisch von mittlerer Intensität, mit sehr feinen Gerbstoffen ausgestattet; charmantes, sehr ausdauerndes Finale.

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 2031
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	0328314

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG
Tenuta di Castelgiocondo

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 19/20, Antonio Galloni 91/100, Falstaff 92/100, James Suckling 92/100, Parker 91/100
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch