



Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta di Castelgiocondo, Frescobaldi

Brunello vom 5-Sterne-Jahrgang

Beschreibung:

Der Brunello wird gerne als Königswein der Toskana bezeichnet. Ein sicherer Wert, der diesen Titel mehr als verdient, ist der Castelgiocondo von der Winzerfamilie Frescobaldi. 2015 war unbestritten ein Topjahrgang im Brunello, der sich in diesem perfekt ausbalancierten Rotwein mit aristokratischer Eleganz von seiner besten Seite zeigt.

Degustationsnotiz:

Mittleres Rubinrot mit leichtem Glanz. Eine Sangiovese-typische Nase nach Pflaumen, roten Kirschen, aber auch etwas Zimt und Noten von Unterholz, schliesslich auch Kakaonoten und ein Hauch Nougat. Am Gaumen ausgesprochen samtig und zugänglich, viel reine Frucht und eine Explosivität, die sich mehr und mehr aufbaut: Himbeeren und reife Erdbeeren, auch Röstaromen, die an Haselnüsse erinnern, mit reifen Tanninen ausgestattet; ein langes Finale, das ein aussergewöhnliches Lagerpotenzial verspricht.

Passt zu:

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

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: Montalcino

Produzent: Tenuta di Castelgiocondo

Ausbau: 24 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): 100% Sangiovese

Artikelnummer: 0328315

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG
Tenuta di Castelgiocondo

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 97/100, Falstaff 95/100, Parker 93/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.