Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta di Castelgiocondo, Frescobaldi

Frescobaldis Brunello aus dem 5-Sterne-Jahrgang

Beschreibung:
Der Castelgiocondo vom historischen Weingut der Familie Frescobaldi ist immer ein sicherer Wert. Erst recht 2019, denn dieser Jahrgang wurde vom Consorzio del Brunello di Montalcino mit der Höchstbewertung von fünf Sternen ausgezeichnet. Für hohe Qualität lässt man sich hier viel Zeit: Erst nach zweijähriger Fassreife und insgesamt fünf Jahren nach der Lese darf ein Montalcino DOCG das Weingut verlassen.

Aromenprofil:
Mittleres Rubinrot, zum Rand hin aufhellend. Eine Sangiovese-typische Nase nach Pflaumen, roten Kirschen, aber auch etwas Zimt und Noten von Unterholz, schliesslich auch Brotkrustentöne und ein Hauch Lavendel. Am Gaumen ausgesprochen samtig und zugänglich, viel rote Frucht und eine Explosivität, die sich mehr und mehr aufbaut: Himbeeren und reife Erdbeeren, auch Röstaromen, die an Haselnüsse erinnern, mit runden, reifen Tanninen ausgestattet; ein langes, frisches Finale, das ein sehr gutes Lagerpotenzial verspricht.

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 2035
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	0328319

MÖVENPICK
WEIN

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG
Tenuta di Castelgiocondo

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 95/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
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