



## Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta di Castelgiocondo, Frescobaldi

Frescobaldi's 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.

### Degustationsnotiz:

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.

### 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 2035

**Rebsorte(n):** 100% Sangiovese

**Artikelnummer:** 0328319

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG  
Tenuta di Castelgiocondo

|                       |                                                                                                                                                       |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Italien                                                                                                                                               |
| <b>Ratings:</b>       | James Suckling 95/100, Score 19/20                                                                                                                    |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Sangiovese                                                                                                                                       |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2035                                                                                                                                        |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                                                                                          |
| <b>Ausbau:</b>        | 24 Monate im Barrique                                                                                                                                 |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.5%                                                                                                                                                 |
| <b>Servier:</b>       | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |