



## Nipozzano Riserva

Chianti Rufina DOCG, Frescobaldi

Vom historischen Weingut Castello di Nipozzano

### Beschreibung:

Dank des besonders günstigen Klimas im September konnten sich die Trauben gleichmässig zu perfekter Reife entwickeln. So entstand eine vielseitige Riserva mit deutlicher Terroirprägung. Der adligen Herkunft angemessen wird dieser Wein in einer edlen Holzkiste mit ausgeschnittenem Namenszug präsentiert.

### Degustationsnotiz:

Dichtgewobenes Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Sauerkirschen, Himbeersaft aber auch eine Spur Unterholz und etwas Würze in der ausdrucksstarken Nase. Am Gaumen viel Sangiovese-Temperament zeigend, Noten nach Pflaumen, Kirschen, aber auch rotem Pfeffer und etwas Malz; harmonisch und saftig, angenehm frisch im leicht mineralischen Finish.

### Passt zu:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

**Herkunftsland:** Italien

**Subregion:** Chianti

**Produzent:** Frescobaldi

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2029

**Rebsorte(n):** 80% Sangiovese, 20% Merlot

**Artikelnummer:** 0350120

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Nipozzano Riserva

Chianti Rufina DOCG  
Frescobaldi

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Sangiovese, 20% Merlot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.