



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 Grillspiessen, 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

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Nipozzano Riserva

Chianti Rúfina DOCG
Frescobaldi

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