



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

Ausbau: 24 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): Sangiovese, Malvasia, Merlot, Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0350121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Nipozzano Riserva

Chianti Rufina DOCG
Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 92/100, Decanter 92/100, Falstaff 92/100, Wine Spectator 91/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	Sangiovese, Malvasia, Merlot, Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.