



Lamaione

Merlot di Castelgiocondo, Toscana IGT, Frescobaldi

Merlot aus bester Brunello-Lage

Beschreibung:

Castelgiocondo in Montalcino ist eines der Prestigeweingüter der Frescobaldis. Von hier stammt nicht nur ihr berühmter Brunello, sondern auch dieser reine Merlot mit 24 Monaten Barriqueausbau. Die tonhaltigen Böden und die einzigartige südwestliche Exposition kreieren einen kraftvollen und langlebigen Wein.

Degustationsnotiz:

Rubinfarben, granatrote Reflexe, leicht aufgehellter Rand. Toskanisch anmutendes Bouquet nach reifen Pflaumen, Kirschen, aber auch Nougat und eine Spur Wildleder, schliesslich etwas Baumnuss. Weicher Auftakt, abgelöst von einer sehr explosiven Merlot-Aromatik, eine ausgezeichnete Komplexität zeigend, reife Tannine und eine passende Frische; die Röstaromen sind präsent und in schöner Harmonie mit der roten Frucht; anhaltendes, Potenzial aufzeigendes Finale.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Diverse Toskana
Produzent:	Toscana IGT
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	0383116

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Lamaione

Merlot di Castelgiocondo
Toscana IGT

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 95/100, Falstaff 93/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.