



Lamaione

Merlot di Castelgiocondo, Toscana IGT, Frescobaldi

Gesuchter Merlot aus bester Brunello-Lage

Beschreibung:

Castelgiocondo in Montalcino ist eines der Prestige-Weingüter der Frescobaldi. Von hier stammt nicht nur ihr berühmter Brunello, sondern auch dieser 100%ige Merlot mit 24 Monaten Barrique-Ausbau. Vor allem die tonhaltigen Böden sowie die einzigartige südwestliche Exposition kreieren einen kraftvollen und langlebigen Merlot.

Degustationsnotiz:

Sattes Rubinrot, nur leicht aufgehellter Rand. Ein sehr vinöses Bouquet, das Noten nach Kirschen und Zwetschgen offenbart, als röstartige Komponente kommen Vanille und süßes Caramel dazu, auch eine Spur Unterholz. Sehr konzentriert und dynamisch am Gaumen, eine Frucht die immer explosiver wird, gepaart mit einigen Edelholznoten und balsamischen Aromen, Minze und Kirschlikör; sehr langes, leicht mineralisches Finale.

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:	Diverse Toskana
Produzent:	Toscana IGT
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	0383118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Lamaione

Merlot di Castelgiocondo
Toscana IGT

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.