



Montesodi

Chianti Rúfina D.O.C.G. Riserva, Terralectae, Frescobaldi

Beliebter Cru aus dem Castello di Nipozzano

Beschreibung:

18 Monate Ausbau in grossen französischen und österreichischen Eichenfässern und ein weiterer Ausbau in der Flasche erlauben es dem Montesodi, seine Eleganz und Mächtigkeit eindrücklich zu entfalten. Die Basis für diesen raffinierten Toskaner Cru liefert das Traubengut der Sangiovese-Reben, die im östlich von Florenz gelegenen Anbaugebiet Chianti Rufina gedeihen. Das Castello Nipozzano ist eines der ältesten Weingüter der Familie Frescobaldi und hat eine einzigartige Geschichte.

Degustationsnotiz:

Durchscheinendes Rubinrot, granatfarbene Nuancen. Sauerkirschen und Himbeeren in der bezaubernden, fruchtbetonten Nase, dahinter einige Backpflaumen, Caramel und Zimstern. Viel Schmelz und Samtigkeit zeigt der perfekt balancierte Gaumen, wiederum rotfruchtig geprägt, intensiv und aromatisch sehr reizvoll, nun auch Vanille und Milkschokolade sowie einige Brotkrustentöne, ergänzt durch einen Hauch Rosmarin; samtene Tannine im kompakten, anhaltenden 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: Terralectae

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2033

Rebsorte(n): 100% Sangiovese

Artikelnummer: 0404020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Montesodi

Chianti Rufina DOCG Riserva
Terralectae

Herkunft:	Italien
Ratings:	Falstaff 95/100, James Suckling 94/100, Score 18,5/20
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.