



Nipozzano Vecchie Viti Riserva

Chianti Rufina DOCG, Frescobaldi

Ein ausdrucksstarker Sangiovese

Beschreibung:

Die Trauben des Chianti Vecchie Viti stammen aus den ältesten Rebstöcken des Castello Nipozzano, die ihre Wurzeln im Laufe der Jahre tief in den toskanischen Boden gegraben haben. Der Wein präsentiert sich komplex und harmonisch, nachdem er traditionell 24 Monate in Eichenfässern gereift ist.

Degustationsnotiz:

Mittleres Rubinrot, granatfarbene Reflexe. Viel rote Beerenfrucht wie Kirschen, Preiselbeeren und sanfte Toastingnoten, die an Caramel und Nougat erinnern, ergänzt durch etwas Zimt. Sehr samtiger Auftakt, abgelöst von einer traumhaft frischen Sangiovese-Frucht, nun auch Himbeeren und reife Erdbeeren; sehr ausgeglichenes, anhaltendes Finale.

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
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	0793419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Nipozzano Vecchie Viti Riserva

Chianti Rufina DOCG
Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18.5/20, James Suckling 92/100
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.