



Vino Nobile

di Montepulciano DOCG Riserva, Tenuta Calimaia, Frescobaldi

Riserva aus dem malerischen Montepulciano

Beschreibung:

Das jüngste Weingut der Familie Frescobaldi überrascht mit einem eleganten Sangiovese – ausdrucksstark und von bemerkenswerter Fülle. Der Calimaia Riserva hat eine aussergewöhnlich lange Reife hinter sich. Er reift 36 Monate in der Barrique und weitere sechs Monate in der Flasche, ehe er das Weingut verlässt. Das wunderschön am Hang gelegene Städtchen Montepulciano ist übrigens nicht nur wegen des ausgezeichneten Weins eine Reise wert.

Degustationsnotiz:

Rubinrote Robe, granatfarbene Akzente. Viel toskanische Wärme offenbart die Nase: Kirschen und rote Johannisbeeren, ein Hauch Zimt und Noten nach Milkschokolade sowie etwas Thymian. Weicher Auftakt, abgelöst von einer explosiven Sangiovese-Frucht mit einer auffallenden Vielschichtigkeit: fruchtige und röstartige Aromen vermählen sich mit einer interessanten Mineralik, dicht, von fester Struktur, mit einem ausgezeichneten Potenzial ausgestattet; die Tannine sind gut verwoben, eine frische Aromatik im lange nachklingenden Finale, das von Vanillearomen unterlegt ist.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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: Chianti

Produzent: Tenuta Calimaia

Ausbau: 36 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Rebsorte(n): 90% Sangiovese, 10% Andere Rebsorten

Artikelnummer: 1375720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG Riserva
Tenuta Calimaia

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	90% Sangiovese, 10% Andere Rebsorten
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	36 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.