



2013 Nipozzano Vecchie Viti Riserva

Chianti Rufina DOCG, Frescobaldi

Der Vorzeige-Riserva von Lamberto Frescobaldi

Beschreibung:

Die Trauben des Chianti Vecchie Viti stammen aus den ältesten Rebstöcken des Castellos 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.

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

Region:

Toscana

Subregion:

Chianti

Produzent:

Frescobaldi

Bewertung(en):

James Suckling 93/100, Mundus Vini Gold/ , Parker 92/100, Wine Enthusiast 91/100, Gambero Rosso 3/3

Herstellung:

24 Monate in Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

13.5 %

Trinkreife:

Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren

Traubensorte(n):

Sangiovese, Malvasia Nera, Colorino, Canaiolo

Originalgebinde:

6er-Karton

Artikelnummer:

0793413075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Nipozzano Vecchie Viti Riserva

Chianti Rufina DOCG
Frescobaldi

Herkunft: Italien
Bewertung(en): James Suckling 93/100, Mundus Vini Gold/ ,
Parker 92/100, Wine Enthusiast 91/100,
Gambero Rosso 3/3
Traubensorte(en): Sangiovese, Malvasia Nera, Colorino, Canaiolo
Trinkreife: Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6
bis 10 Jahren
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 24 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.