



2012 Giramonte Toscana IGT

Castiglioni, Frescobaldi

Merlotbasierender Cru vom Weingut Castiglioni

Beschreibung:

Die Tenuta Castiglioni erhebt sich auf den sanften Hügeln des Val di Pesa, auf Stein- und tonhaltigen Böden, ideal für den Weinbau. Das Weingut erstreckt sich entlang der alten Römerstrasse Via di Castiglioni, die den Norden der Toskana mit Rom, der Ewigen Stadt, verbindet.

Degustationsnotiz:

Kräftiges Rubinrot, fast schwarze Mitte. Ein Bouquet zum Eintauchen: Blaubeeren und Himbeeren, Zitronenzeste, Kokos und Crémantschokolade. Einorm explosiv und ausdrucksstark der Gaumen: nebst dunkler Beerenfrucht auch etwas Süssholz, pfeffrige Noten und präsenre Röstaromen; die Tannine sind fest und fantastisch integriert, viel Rückgrat zeigend. Ein ausdrucksstarker, nicht nachlassender Finish.

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
Region:	Toskana
Subregion:	Diverse Toskana
Produzent:	Frescobaldi
Bewertung(en):	James Suckling 95/100, Score 18.5/20, Wine Spectator 89/100, Antonio Galloni 92/100, Falstaff 94/100
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	Merlot, Sangiovese
Artikelnummer:	0286612

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Giramonte Toscana IGT

Castiglioni
Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 95/100, Score 18.5/20, Wine Spectator 89/100, Antonio Galloni 92/100, Falstaff 94/100
Rebsorte(n):	Merlot, Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.