



## 2012 Giramonte Fresco

Castiglioni, Frescobaldi

Merlotbasierender Cru vom Weingut Castiglioni

### 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:

Toscana

### Subregion:

Diverse Toscana

### 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 in Barrique

### Weinbau:

Traditionell

### Alkoholgehalt:

14.0 %

### Trinkreife:

Jetzt bis 2028

### Rebsorte(n):

Merlot, Sangiovese

### Artikelnummer:

0286612

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Giramonte Fresco**

Castiglioni  
Frescobaldi

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