



2014 Nipozzano Vecchie Viti Riserva

Chianti Rufina DOCG, Frescobaldi

Der Vorzeige-Riserva vom historischen Castello Nipozzano

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:

Rubinrote Robe, granatfarbene Einschlüsse. Eine deutlich rotfruchtig geprägte Nase nach frisch gepflückten Kirschen und wohlduftenden, reifen Pflaumen, ergänzt durch etwas Zedernholz und Baumnuss. Am Gaumen besticht diese Riserva durch eine klare, ausdrucksstarke Frucht, nun auch Johannisbeeren, etwas Zimt und Vanille-artige Noten, unterlegt von reifen Tanninen; sehr saftig weit über die Mitte hinaus, eine dezente Frischenote im langen Abgang, das durch die Bittermandelaromen eine besondere Spannung gewinnt.

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:	Toskana
Subregion:	Chianti
Produzent:	Frescobaldi
Bewertung(en):	Score 18.5/20, Wine Enthusiast 91/100
Herstellung:	24 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Traubensorte(n):	Sangiovese
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0793414075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Nipozzano Vecchie Viti Riserva

Chianti Rufina DOCG
Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18.5/20, Wine Enthusiast 91/100
Traubensorte(en):	Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
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.