



2011 Giramonte Toscana IGT

Marchesi de' Frescobaldi

Das Aushängeschild von Frescobaldis ältestem Weingut

Degustationsnotiz:

Purpurrot, mit violetten Nuancen. Aromen von reifen Beeren wie Kirschen und Brombeeren verschmelzen sich mit den hervorragend integrierten Röstaromen nach Vanille, gerösteten Haselnüssen und Milkschokolade. Weicher Auftakt, abgelöst von einer konzentrierten, ungemein delikaten Frucht; ein straffer, dichter und komplexer Wein, der nach und nach seine vielfältigen Geschmackskomponenten entfaltet; fein balanciert und mit prägnanten, aber sehr reifen Tanninen; von stattlicher Abgangslänge, die ein traumhaftes Lagerpotenzial aufzeigt.

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 93/100, Score 19/20
Ausbau:	16 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	88% Merlot, 12% Sangiovese
Artikelnummer:	0286611

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Giramonte Toscana IGT

Marchesi de' Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	88% Merlot, 12% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.