



2015 Nipozzano Vecchie Viti Riserva

Chianti Rufina DOCG, Frescobaldi

Von den ältesten Rebstöcken des Castellors

Beschreibung:

Die Trauben des Chianti Vecchie Viti stammen aus den ältesten Rebstöcken des Castellors 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. Die Holzkiste gibt es mit verschiedenen Tiermotiven aus der Region und ist ein richtiges Sammlerobjekt.

Degustationsnotiz:

Mittleres Rubinrot, granatrote Akzente. Eine schmeichelnde Nase mit Düften nach Sauerkirschen und Himbeeren, etwas Zedernholz, dahinter eine zarte Würze, schliesslich auch Kakao und süsses Caramel. Am Gaumen von konzentrierter, ausladender Frucht, nun auch rote Johannisbeeren und Stachelbeeren, sehr gut strukturiert, mit balancierten Tanninen; weit über die Mitte hinaus aromatisch druckvoll, elegant und ausdauernd im Abgang.

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):	James Suckling 94/100, Score 18.5/20
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	Sangiovese
Artikelnummer:	0793415

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Nipozzano Vecchie Viti Riserva

Chianti Rufina DOCG
Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.