



2015 Giramonte Toscana IGT

Castiglioni, Frescobaldi

Merlotbasierender Cru vom Weingut Castiglioni

Degustationsnotiz:

Undurchdringliches Rubinrot. Eine gehaltvolle Nase mit Heidelbeeren, Brombeeren und mediterranen Aromen nach Thymian und Rosmarin, schliesslich auch kräftige Mokkanoten. Weicher Auftakt, abgelöst von einer reifen und sehr intensiven Beerenfrucht, die sich nach und nach öffnet, geschmeidig und mit viel Druck, dahinter auch deutlich mineralische Akzente, dicht gewobene Tannine; die prachtvolle Röstaromatik ergänzt die Frucht aufs Schönste; ein Finale, das ausgedehnt und sehr aromatisch ist.

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):	Falstaff 95/100, James Suckling 94–95/100, Score 19/20
Ausbau:	16 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	Merlot, Sangiovese
Artikelnummer:	0286615

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Giramonte Toscana IGT

Castiglioni
Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Falstaff 95/100, James Suckling 94–95/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	Merlot, Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
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.