



2016 Nipozzano Vecchie Viti Riserva

Chianti Rufina DOCG, Frescobaldi

Tief im Chianti-Rufina-Boden verwurzelt

Beschreibung:

Die Trauben für diese Chianti- Riserva stammen aus den ältesten Rebstöcken des Castellos Nipozzano. Der Wein präsentiert sich komplex und harmonisch, nachdem er traditionell 24 Monate in Eichenfässern gereift ist.

Degustationsnotiz:

Mittelkräftiges Rubinrot, granatrote Nuancen. Eine warmfruchtige, ausbalancierte Nase, die sich nach und nach im Glas entwickelt: Himbeergelee, rote Pflaumen und Nougat, auch ein Hauch Vanille. Leicht frischer Auftakt, abgelöst von einer ausdrucksvollen, immer neue Facetten zeigenden Gaumenaromatik; dezente Edelholznoten im spannungsvollen, anhaltenden Finish.

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:

Toscana

Subregion:

Chianti

Produzent:

Frescobaldi

Bewertung(en):

Gambero Rosso 3/3, Score 18.5/20, Falstaff 93/100

Ausbau:

24 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

13.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2027

Rebsorte(n):

Sangiovese

Artikelnummer:

0793416

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Nipozzano Vecchie Viti Riserva

Chianti Rufina DOCG
Frescobaldi

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Gambero Rosso 3/3, Score 18.5/20, Falstaff 93/100
Rebsorte(n): Sangiovese
Trinkreife: Jetzt bis 2027
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.