



2009 Mormoreto Toscana IGT

Castello di Nipozzano, Marchesi de' Frescobaldi

Aus der Schatzkammer – in perfekter Trinkreife

Beschreibung:

Die wunderbare Komposition aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese und einem kleinen Anteil Petit Verdot ist ein Meisterwerk aus dem toskanischen Vorzeigegut der Frescobaldi, Castello di Nipozzano. Nur das beste Traubengut wird für den Mormoreto von den Cabernet-Pionieren selektiert, um die Einzigartigkeit des Terroirs perfekt widerzuspiegeln.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur, granatfarbene Akzente. Reife schwarze Kirschen, Cassis und Würznoten nach Zimt, auch Vanille und Brownies im vielschichtigen, reifen Bouquet. Fruchtsüßer Auftakt, Brombeergelée, auch Baumnussaromen und etwas Tabak, Eukalyptusnoten; sehr konzentriert. Noch leicht spürbare Tannine, von bemerkenswerter Struktur und Abgangslänge.

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):

James Suckling 94/100, Score 18/20, Wine Spectator 93/100

Ausbau:

im Stahltank

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2025

Rebsorte(n):

60% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 12% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Artikelnummer:

0351609

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Mormoreto Toscana IGT

Castello di Nipozzano
Marchesi de' Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Score 18/20, Wine Spectator 93/100
Rebsorte(n):	60% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 12% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
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.