



2016 Nipozzano Riserva

Chianti Rufina DOCG, Frescobaldi

Vom historischen Weingut Castello di Nipozzano

Beschreibung:

Dank des besonders günstigen Klimas im September konnten die Trauben gleichmässig und gesund heranreifen. So entstand ein vielseitiger Riserva mit deutlicher Terroirprägung. Der adligen Herkunft angemessen wird dieser Wein in einer edlen Holzkiste mit ausgeschnittenem Namenszug präsentiert.

Degustationsnotiz:

Kräftiges Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Reife Himbeeren und Sauerkirschen in der aromatisch perfekt abgestimmten Nase, auch Noten von Pain d'épices und etwas Nougat. Am Gaumen präsentiert sich eine sehr kompakte, sehr delikate Frucht, wiederum vorwiegend rotbeerig geprägt, ergänzt durch Milkschokolade und etwas Unterholz; frisch und saftig 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:

Toscana

Subregion:

Chianti

Produzent:

Frescobaldi

Bewertung(en):

James Suckling 92/100, Score 18/20

Ausbau:

24 Monate in Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

13.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2025

Rebsorte(n):

Sangiovese

Artikelnummer:

0350116

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Nipozzano Riserva

Chianti Rufina DOCG
Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 92/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.