

2009 Montesodi Chianti Rúfina DOCG

Castello di Nipozzano, Marchesi de' Frescobaldi

2009er-Chianti Riserva aus Einzellage

Beschreibung:

Der Montesodi wird seit seiner Premiere im Jahr 1974 18 Monate in grossen Fässern aus österreichischer und französischer Eiche ausgebaut. Die Basis für diesen raffinierten Toskaner liefert das Traubengut der Sangiovese-Reben, die auf den östlich von Florenz gelegenen Weinbergen in 400 Metern Höhe gedeihen. Das Castello Nipozzano ist eines der ältesten Güter der Familie Frescobaldi, die auf mehr als 700 Jahre Tradition im Weinanbau zurückblickt.

Degustationsnotiz:

Dichtes Rubin, granatfarbene Reflexe. Duftige rote Johannisbeeren, rote Kirschen, auch englische Minze. Am Gaumen würzige und rotbeerige Noten gleichermaßen, etwas Rhabarber und frisch gemahlener Pfeffer; insgesamt eine Sangiovese-typische, recht frische Aromatik mit viel Kraft und Ausdruck; auch Tabaknoten und eine Spur Leder sind auszumachen; elegantes, ausgedehntes Finale.

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:	Toskana
Subregion:	Chianti
Produzent:	Frescobaldi
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Parker 90/100, Score 18/20, Veronelli 90/100
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	0404009

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Montesodi Chianti Rùfina DOCG

Castello di Nipozzano
Marchesi de' Frescobaldi

Herkunft: Italien
Bewertung(en): James Suckling 93/100, Parker 90/100, Score 18/20, Veronelli 90/100
Rebsorte(n): 100% Sangiovese
Trinkreife: Jetzt trinkreif
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 24 Monate im 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.