



2005 Castelgiocondo Riserva

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta di Castelgiocondo

Limitierte Riserva-Rarität

Degustationsnotiz:

Klares Rubin von guter Intensität, granatfarbener Rand. Elegantes, vielschichtiges Bouquet nach gut gereiften Pflaumen, auch Johannis- und Brombeeren, im Einklang mit den vom Barriqueausbau herrührenden Vanille- und balsamischen Noten. Schmeichelndes Gaumenbild, rotfruchtig geprägt, von viel Wärme und Ausdruckskraft zeugend; die gute Sangiovese-Frische gibt diesem Riserva eine weitere Dimension; samtenes Tanninbild, enorm kraftvoll bleibend bis ins nachhaltige 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:	Montalcino
Produzent:	Frescobaldi
Bewertung(en):	Wine Enthusiast 94/100, James Suckling 95/100, Parker 92/100, Score 19/20
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	0349005

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Castelgiocondo Riserva

Brunello di Montalcino DOCG
Tenuta di Castelgiocondo

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Wine Enthusiast 94/100, James Suckling
95/100, Parker 92/100, Score 19/20
Rebsorte(n): 100% Sangiovese
Trinkreife: Jetzt bis 2026
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.