



2016 Mormoreto Toscana IGT

Castello di Nipozzano, Frescobaldi

Das Nipozzano-Flaggschiff

Beschreibung:

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

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, BIBENDA - Fondazione Italiana
Sommelier 5/5

Ausbau:

24 Monate in Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Rebsorte(n):

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese, Petit Verdot

Artikelnummer:

0351616

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Mormoreto Toscana IGT

Castello di Nipozzano
Frescobaldi

Herkunft: Italien
Bewertung(en): James Suckling 94/100, BIBENDA - Fondazione Italiana Sommelier 5/5
Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese, Petit Verdot
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 24 Monate in Barrique
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.