2016 Montesodi Toscana IGT

Castello di Nipozzano, Frescobaldi

Cru aus dem Castello di Nipozzano

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:
Kräftiges Rubinrot, granatfarbene Akzente. Eröffnet mit viel Kirschfrucht, auch Pflaumen und einer Spur Wacholder, dahinter eine feine Würze und Aromen von Milchschokolade und Mokka. Sehr elegant und ausgesprochen geschmeidig das Gaumenbild: geprägt von viel präsenter, roter Frucht, ergänzt durch einige mineralische Noten und einer prächtigen Toskana-Frische; die Tannine sind reif und passend eingebunden, sehr feinkörnig; einige Brotkrustentöne und Caramel im Finish. Bereits jetzt sehr schön, wird sich aber noch weiter entwickeln.

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:	Diverse Toskana
Produzent:	Frescobaldi
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Falstaff 94/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 93/100, Wine Spectator 90/100
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	0404016

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Montesodi Toscana IGT

Castello di Nipozzano
Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Falstaff 94/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 93/100, Wine Spectator 90/100
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch