



2016 Giramonte Toscana IGT

Castiglioni, Frescobaldi

Ein perfekt gelungener Jahrgang

Degustationsnotiz:

Kraftvolles Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Facettenreiches Bouquet von dunklen Waldbeeren, Röstaromen wie Ruchbrot und Caramel, auch eine dezente Wacholdernote. Am Gaumen ausgesprochen energiegeladen, Brombeeren und schwarze Kirschen im schönen Zusammenspiel, mit einem Fruchtausdruck, der sich rasch breit macht; die Tannine sind reif und perfekt eingebunden, süsse Vanille ergänzt die Frucht aufs Schönste; das dezent Tabakbetonte Finale lässt eine lange Lagerfähigkeit erahnen.

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 98/100, Score 19/20
Ausbau:	16 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	Merlot, Sangiovese
Artikelnummer:	0286616

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Giramonte Toscana IGT

Castiglioni
Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 98/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	Merlot, Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate in 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.