



2016 Giramonte Toscana IGT

Castiglioni, Frescobaldi

Kraftvoller Cru vom ältesten Frescobaldi-Weingut

Beschreibung:

Die Tenuta Castiglioni erhebt sich auf den sanften Hügeln des Val di Pesa, auf Stein- und tonhaltigen Böden, ideal für den Weinbau. Das Weingut erstreckt sich entlang der alten Römerstrasse Via di Castiglioni, die den Norden der Toskana mit Rom, der Ewigen Stadt, verbindet.

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:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas haltvollere Küche sein.

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 98/100, Parker 95/100, Score 19/20, Wine Enthusiast 92/100, Wine Spectator 93/100, Falstaff 95/100

Ausbau:

16 Monate im 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, Parker 95/100, Score 19/20, Wine Enthusiast 92/100, Wine Spectator 93/100, Falstaff 95/100
Rebsorte(n):	Merlot, Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 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.