



2018 Tenuta Frescobaldi Castiglioni

Toscana IGT, Frescobaldi

Noble Rebsorten, toskanisch interpretiert

Beschreibung:

Der begehrte Titel «Weingut des Jahres» vom Gambero Rosso ging letztes Jahr an die Frescobaldis. Aus ihrem ältesten Gut stammt der Tenuta Frescobaldi, ein beliebter Blend, der sich fantastisch als Essensbegleiter eignet. Er ist eine ausgezeichnete Wahl, wenn unverhofft Besuch kommt. Dank seines beachtlichen Lagerpotenzials lässt sich aber auch die Vorfreude kultivieren.

Degustationsnotiz:

Kräftiges Rubin bis zum Rand hin. Enorm offenes, intensiv duftendes Bouquet nach Himbeerkonfitüre, reifen Pflaumen und etwas Unterholz, dahinter auch blumige Noten und Lakritze. Einnehmender, saftiger Gaumen, geprägt von roter Frucht, daneben auch schokoladige Noten und Vanilleschote; sehr sanftes Tanninkleid, von gutem Körper; spielerisches Finale mit gutem Fruchtdruck und schöner Harmonie.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsauces, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Toscana
Subregion:	Diverse Toscana
Produzent:	Frescobaldi
Bewertung(en):	James Suckling 91/100, Score 18/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese
Artikelnummer:	0286518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Tenuta Frescobaldi Castiglioni

Toscana IGT
Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 91/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.