



2017 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:

Undurchdringliches Rubinrot, fast schwarze Mitte. Eine bezaubernde Nase, die Aromen von Blaubeeren und Brombeeren offenbart, auch etwas Zedernholz, Crémantschokolade und eine Spur Tabak. Die samtene Textur nimmt den Gaumen aufs Schönste ein, nebst Pflaumenfrucht auch schwarze Kirschen, süsses Vanille und Mokka, sehr druckvoll und feingewoben, ergänzt von einer passenden Frischenote; immer neue Facetten zeigend bis zum ausgedehnten Finale. Grossartig gelungen.

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 gehaltvollere 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):	Score 19/20, Falstaff 93/100
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	Merlot, Sangiovese
Artikelnummer:	0286617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Giramonte Toscana IGT

Castiglioni
Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 19/20, Falstaff 93/100
Rebsorte(n):	Merlot, Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im 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.