



2016 Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta di Castelgiocondo, Frescobaldi

3 bicchieri für den Brunello von Frescobaldi

Beschreibung:

Der Brunello wird gerne als Königswein der Toskana bezeichnet. Ein Vertreter, der diesen Titel mehr als verdient, ist der Castelgiocondo vom historischen Weingut der Familie Frescobaldi. Das sieht auch der Gambero Rosso so und vergibt das Maximum von 3 bicchieri. Der Jahrgang 2016 ist ein perfekt ausbalancierter Rotwein mit aristokratischer Eleganz.

Degustationsnotiz:

Granatrote Robe. Eine rotfruchtige Aromatik, die sich nach und nach im Glas aufbaut: Pflaumen, Kirschen, Preiselbeerkonfitüre und etwas Zimt, dahinter röstartige Noten von gut gebackenem Brot und Milkschokolade. Sehr fein und facettenreich das Gaumenbild: nun auch Himbeeren und Granatapfelkerne, sehr samtig und viel Wärme ausdrückend; unterlegt von passenden Toastingnoten; langes, finessenreiches Finale.

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:	Montalcino
Produzent:	Frescobaldi
Bewertung(en):	Gambero Rosso 3/3, James Suckling 95/100, Parker 93/100, Antonio Galloni 93/100, Decanter 97/100, Falstaff 95/100
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	0328316

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG
Tenuta di Castelgiocondo
Frescobaldi

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Gambero Rosso 3/3, James Suckling 95/100, Parker 93/100, Antonio Galloni 93/100, Decanter 97/100, Falstaff 95/100
Rebsorte(n): 100% Sangiovese
Trinkreife: Jetzt bis 2032
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 24 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.