



2018 Nipozzano Vecchie Viti Riserva

Chianti Rufina DOCG, Frescobaldi

Tief im Chianti-Rufina-Boden verwurzelt

Beschreibung:

Die Trauben des Chianti Vecchie Viti stammen aus den ältesten Rebstöcken des Castello di Nipozzano, die ihre Wurzeln im Laufe der Jahre tief in den toskanischen Boden gegraben haben. Der Wein präsentiert sich komplex und harmonisch, nachdem er traditionell 24 Monate in Eichenfässern gereift ist.

Degustationsnotiz:

Rubinrot, mit deutlich granatfarbenen Einschlüssen. Bezaubernde Sanviogese-Nase, die an rote Johannisbeeren und Preiselbeeren erinnert, auch etwas Zimt und Kardamom, schliesslich Milkschokolade und Caramel. Viel Kirschfrucht offenbart sich am Gaumen, ergänzt mit passenden Röstaromen, viel Schmelz und Samtigkeit zeigend; einige mineralische Akzente im frischen und harmonischen Abgang.

Passt zu:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Italien
Region:	Toskana
Subregion:	Chianti
Produzent:	Frescobaldi
Bewertung(en):	Gambero Rosso 3/3, Decanter 96/100, Score 18.5/20
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	0793418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Nipozzano Vecchie Viti Riserva

Chianti Rufina DOCG
Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Gambero Rosso 3/3, Decanter 96/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.