2017 Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta di Castelgiocondo, Frescobaldi

Gefällt schon grossartig in der Jugend

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 Wine Enthusiast so und vergibt hervorragende 92 Punkte. Der Jahrgang 2017 ist ein perfekt ausbalancierter Rotwein mit aristokratischer Eleganz.
Degustationsnotiz:
Rubinfarben, granatrote Einschlüsse. Viel Pflaumen- und Sauerkirschenfrucht in der aristokratischen Nase, ergänzt durch Gewürznelke, Zimt und Zedernholz, schliesslich auch eine sanfte Ledernote und Malz. Fest und sehr ausdrucksstark präsentiert sich der Gaumen, von hervorragender Struktur, charaktervoll; die typische Sangiovese-Frucht bestätigt sich, ergänzt durch feinstes Vanille und etwas Baumnussfrucht; gut integrierte, reife Gerbstoffe führen ins aromatisch lang anhaltende, leicht mineralische, fein geschliffenes 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):	Parker 93/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 92/100
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	0328317

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG
Tenuta di Castelgiocondo
Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Parker 93/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 92/100
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch