



2017 Lamaione

Merlot di Castelgiocondo, Toscana IGT, Frescobaldi

Merlot aus bester Brunello-Lage

Beschreibung:

Castelgiocondo in Montalcino ist eines der Prestige-Weingüter der Frescobaldis. Von hier stammt nicht nur ihr berühmter Brunello, sondern auch dieser 100%ige Merlot mit 24 Monaten Barrique-Ausbau. Vor allem die tonhaltigen Böden sowie die einzigartige südwestliche Exposition kreieren einen kraftvollen und langlebigen Merlot.

Degustationsnotiz:

Rubinfarben, granatrote Reflexe. Rotfruchtige Nase nach Pflaumen, Preiselbeergelée, Zimt, auch Milchokolade und Nougat, insgesamt eine schöne Reife ausdrückend. Weicher Auftakt, abgelöst von viel explosiver Merlotfrucht, die Aromen der Nase bestätigen sich, mit ausnehmend weichen Tanninen; druckvoll weit über die Mitte hinaus, herrliche Röstaromen im samtigen und dichten Finish.

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:	Toscana
Subregion:	Diverse Toscana
Produzent:	Frescobaldi
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Score 18.5/20
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	0383117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Lamaione

Merlot di Castelgiocondo
Toscana IGT
Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
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.