



## 2019 Nipozzano Vecchie Viti Riserva

Chianti Rufina DOCG, Frescobaldi

Ein ausdrucksstarker Sangiovese

### **Beschreibung:**

Die Trauben des Chianti Vecchie Viti stammen aus den ältesten Rebstöcken des Castello 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:**

Mittleres Rubinrot, granatfarbene Reflexe. Viel rote Beerenfrucht wie Kirschen, Preiselbeeren und sanfte Toastingnoten, die an Caramel und Nougat erinnern, ergänzt durch etwas Zimt. Sehr samtiger Auftakt, abgelöst von einer traumhaft frischen Sangiovese-Frucht, nun auch Himbeeren und reife Erdbeeren; sehr ausgeglichenes, anhaltendes Finale.

### **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):**

Score 18.5/20, James Suckling 92/100

### **Alkoholgehalt:**

13.5 %

### **Trinkreife:**

Jetzt bis 2030

### **Rebsorte(n):**

100% Sangiovese

### **Artikelnummer:**

0793419

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Nipozzano Vecchie Viti Riserva**

Chianti Rufina DOCG  
Frescobaldi

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20, James Suckling 92/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sangiovese
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.