



2011 Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta di Castelgiocondo, Frescobaldi

Der Königswein aus der Toskana

Beschreibung:

Castelgiocondo gehörte zu den vier Gründungsweingütern, die erstmals Brunello di Montalcino erzeugten. Dieser König der Toskana ist ein absolut sicherer Wert und hervorragender Lagerwein. Der sanfte Holzausbau gibt ihm die richtige Balance von Kraft und Eleganz. Seinen Namen gab ihm eine mittelalterliche Burg, die über dem Weingut und den Rebflächen thront.

Degustationsnotiz:

Granatrote Robe. Eine enorm einnehmende Nase nach Erdbeergelee und roten Pflaumen, Caramel und einem Hauch Zimt, auch Milkschokolade. Weicher Auftakt, abgelöst von einer ausgesprochen eleganten Aromatik, die sich nach und nach am Gaumen entfaltet, wiederum rotbeerig geprägt, auch Hagebutte und etwas Malz, fein eingebettete Tannine, ausdrucksstark; seine Eleganz zeigt sich auch im Brunello-typischen, leicht mineralischen Finale. Ein Brunello-Jahrgang, der aromatisch überzeugt, ohne aufdringlich zu sein.

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):	James Suckling 93/100, Parker 91/100, Score 18.5/20
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	0328311

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG
Tenuta di Castelgiocondo
Frescobaldi

Herkunft: Italien
Bewertung(en): James Suckling 93/100, Parker 91/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 100% Sangiovese
Trinkreife: Jetzt bis 2028
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.