



2019 Nipozzano Riserva

Chianti Rufina DOCG, Frescobaldi

Vom historischen Weingut Castello di Nipozzano

Beschreibung:

Dank des besonders günstigen Klimas im September konnten die Trauben gleichmässig und gesund heranreifen. So entstand ein vielseitiger Riserva mit deutlicher Terroirprägung. Der adligen Herkunft angemessen wird dieser Wein in einer edlen Holzkiste mit ausgeschnittenem Namenszug präsentiert.

Degustationsnotiz:

Rubinrot, etwas aufgehellter Rand. Sauerkirschen und Preiselbeeren in der beerigen Nase, auch etwas Würze von Zimt und Weissm Pfeffer, schliesslich Milkschokolade. Weicher Auftakt, abgelöst von einer rotfruchtigen Aromatik, nun auch Himbeeren und Erdbeergelée, dahinter Vanille; leicht herb im lang anhaltenden 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):	Score 17.5/20, James Suckling 92/100
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	Sangiovese
Artikelnummer:	0350119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Nipozzano Riserva

Chianti Rufina DOCG
Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 17.5/20, James Suckling 92/100
Rebsorte(n):	Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.