



2020 Mormoreto Toscana IGT

Castello di Nipozzano, Frescobaldi

Frescobaldis gesuchter Cru vom Castello Nipozzano

Beschreibung:

Die wunderbare Komposition aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese und einem kleinen Anteil Petit Verdot ist ein Meisterwerk aus dem toskanischen Vorzeigegut der Frescobaldis, Castello di Nipozzano. Nur das beste Traubengut wird für den Mormoreto von den Cabernet-Pionieren selektiert, um die Einzigartigkeit des Terroirs perfekt widerzuspiegeln.

Degustationsnotiz:

Dunkles Rubinrot, granatfarbene Nuancen. Ein komplexe, äusserst vinöse Nase nach viel schwarzer Beerenfrucht wie Brombeeren und und Kirschen, ergänzt durch Crémant-Schokolade, Mocca, Vanille und dem Duft von Veilchen. Sehr explosiv und konzentriert präsentiert sich das Gaumenbild: nebst den rot- und schwarzfruchtigen Noten auch eine bezaubernde Frischenote offenbarend, mit samtweichen, gekonnt integrierten Tanninen, vollmundig, nach und nach auch angenehme Röstaromen zeigend; sehr druckvoll und äusserst präzis vinifiziert, viel Potenzial aufzeigendes Finale mit feinen Mandelnoten.

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 95/100, Score 19/20

Ausbau:

24 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2036

Rebsorte(n):

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese, Petit Verdot

Artikelnummer:

0351620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Mormoreto Toscana IGT

Castello di Nipozzano
Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 95/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese, Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.