



## 2019 Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Tenuta Calimaia, Frescobaldi

Erstjahrgang von Frescobaldis Vino Nobile überzeugt

### Beschreibung:

Mit dem Calimaia lassen wir Sie an einer bedeutenden Premiere teilhaben. Die toskanische Adelsfamilie Frescobaldi präsentiert ihren ersten Vino Nobile di Montepulciano. Auf den sanften Hügeln zwischen dem Val di Chiana und dem Val d'Orcia gewachsen und gereift, ist gleich der erste Jahrgang 2019 eine gelungene Visitenkarte für das historische Anbaugebiet.

### Degustationsnotiz:

Glänzendes Rubinrot, leicht durchscheinend. Viel frische Kirschfrucht, Waldhimbeeren und eine verführerische Lebkuchenwürze im perfekt abgestimmten Bouquet, dahinter etwas Caramel und eine Spur Unterholz. Weicher Auftakt, abgelöst von einer samtigen Sangiovesefrucht, die sich akzentuiert rotbeerig zeigt, unterlegt von straffen Tanninen und dezenten Röstaromen; sehr energiegeladen und harmonisch, ein zauberhaftes Finale, das gute Reserven aufzeigt.

### Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Toscana
<b>Subregion:</b>	Chianti
<b>Produzent:</b>	Frescobaldi
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20, Decanter 90/100
<b>Ausbau:</b>	24 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2031
<b>Rebsorte(n):</b>	90% Sangiovese
<b>Artikelnummer:</b>	1236519

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Vino Nobile**

di Montepulciano DOCG  
Tenuta Calimaia  
Frescobaldi

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20, Decanter 90/100
<b>Rebsorte(n):</b>	90% Sangiovese
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2031
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	24 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.