



## 2010 Casteljiocondo

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta di Casteljiocondo

Platz 1 der Top 100-Liste 2015 von James Suckling

### Beschreibung:

Casteljiocondo gehörte zu den vier Gründungsweingütern, die erstmals Brunello di Montalcino erzeugten. Seinen Namen gab ihm eine mittelalterliche Burg, die über dem Weingut und den Rebflächen thront. Im Jahr 2010 wurde ein überwältigender Spitzen-Brunello gekeltert, den Weinkritiker James Suckling auf Platz 1 seiner Top-100-Liste setzte. Der sanfte Holzausbau gibt ihm die richtige Balance von Kraft und Eleganz. Sichern Sie sich die begehrten Flaschen des Toskana-Königs!

### Degustationsnotiz:

Granatrote Farbe. Eine komplexe, entwickelte Nase nach Pflaumen und reifen Zwetschgen, Zimtwürze und balsamischen Noten. Viel Wärme vermittelt auch der Gaumen, dabei auch eine sehr schöne Frische zeigend, die saftig wirkt; von grossartiger Struktur und Finesse, elegant und ausgewogen; die Gerbstoffe sind fein eingebunden; einige Baumrussnoten und süsses Caramel im langanhaltenden Finale. Die 5 stelle des Consorzio sind mehr als verdient.

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Toscana
<b>Subregion:</b>	Montalcino
<b>Produzent:</b>	Frescobaldi
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 97/100, Parker 94/100, Score 19/20, Wine Spectator 93/100, Antonio Galloni 93/100
<b>Ausbau:</b>	24 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sangiovese
<b>Artikelnummer:</b>	0328310

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Castelgiocondo**

Brunello di Montalcino DOCG  
Tenuta di Castelgiocondo

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** James Suckling 97/100, Parker 94/100, Score 19/20, Wine Spectator 93/100, Antonio Galloni 93/100  
**Rebsorte(n):** 100% Sangiovese  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2028  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 24 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 15.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.