



2021 Mormoreto Toscana IGT

Castello di Nipozzano, Frescobaldi

Frescobaldi's 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 Frescobaldi, Castello di Nipozzano. Nur das beste Traubengut wird für den Mormoreto von den Cabernet- Pionieren selektiert, um die Einzigartigkeit des Terroirs perfekt widerzuspiegeln.

Degustationsnotiz:

Sattes Rubinrot, undurchdringliche Mitte. Ein mächtiges, ausgesprochen facettenreiches Bouquet: rote und schwarze Beeren, Himbeeren und Cassis, Zartbitterschokolade und Nougat, auch einige Rosenblätter. Ein sehr druckvoller Auftakt, der viel toskanische Anmut, aber auch eine beeindruckende Finesse zeigt, nun auch Pflaumen und Erdbeergelée, Caramel und Mocca, zarte, reife Tannine und eine bezaubernde Frische; ein Finale, das ein traumhaftes Lagerpotenzial verspricht.

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):

Score 19/20

Ausbau:

24 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2037

Rebsorte(n):

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese, Petit Verdot

Artikelnummer:

0351621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Mormoreto Toscana IGT

Castello di Nipozzano
Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese, Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
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.