



## 2020 Montesodi

Chianti Rúfina DOCG Riserva, Terraelectae, Frescobaldi

Beliebter Cru aus dem Castello di Nipozzano

## Beschreibung:

18 Monate Ausbau in grossen französischen und österreichischen Eichenfässern und ein weiterer Ausbau in der Flasche erlauben es dem Montesodi, seine Eleganz und Mächtigkeit eindrücklich zu entfalten. Die Basis für diesen raffinierten Toskaner Cru liefert das Traubengut der Sangiovese-Reben, die im östlich von Florenz gelegenen Anbaugebiet Chianti Rufina gedeihen. Das Castello Nipozzano ist eines der ältesten Weingüter der Familie Frescobaldi und hat eine einzigartige Geschichte.

### Degustationsnotiz:

Durchscheinendes Rubinrot, granatfarbene Nuancen. Sauerkirschen und Himbeeren in der bezaubernden, fruchtbetonten Nase, dahinter einige Backpflaumen, Caramel und Zimtstern. Viel Schmelz und Samtigkeit zeigt der perfekt balancierte Gaumen, wiederum rotfruchtig geprägt, intensiv und aromatisch sehr reizvoll, nun auch Vanille und Milchschokolade sowie einige Brotkrustentöne, ergänzt durch einen Hauch Rosmarin; samtene Tannine im kompakten, anhaltenden Finale.

#### 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:ItalienRegion:ToskanaSubregion:Diverse ToskanaProduzent:Frescobaldi

Bewertung(en): Falstaff 95/100, James Suckling 94/100

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 13.0 %
Trinkreife: Jetzt bis 2033
Rebsorte(n): 100% Sangiovese

Artikelnummer: 0404020



# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Montesodi

Chianti Rúfina DOCG Riserva

Terraelectae Frescobaldi

Herkunft: Italier

Bewertung(en): Falstaff 95/100, James Suckling 94/100

Rebsorte(n): 100% Sangiovese
Trinkreife: Jetzt bis 2033
Weinbau: Traditionell

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 13.0 %

Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine

Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll

oder nicht.