



## 2019 Lamaione

Merlot di Castelgiocondo, Toscana IGT, Frescobaldi

Gesuchter Merlot aus bester Brunello-Lage

### Beschreibung:

Castelgiocondo in Montalcino ist eines der Prestige-Weingüter der Frescobaldi. Von hier stammt nicht nur ihr berühmter Brunello, sondern auch dieser 100%ige Merlot mit 24 Monaten Barrique-Ausbau. Vor allem die tonhaltigen Böden sowie die einzigartige südwestliche Exposition kreieren einen kraftvollen und langlebigen Merlot.

### Degustationsnotiz:

Rubinrote Robe, granatrote Reflexe. Toskanisch anmutendes Bouquet nach reifen Pflaumen, Cassis, aber auch Nougat und etwas Vanille, schliesslich etwas Baumnuss. Weicher Auftakt, abgelöst von einer sehr explosiven Merlot-Aromatik, eine ausgezeichnete Komplexität zeigend, reife Tannine und eine passende Frische; die Röstaromen sind präsent und in schöner Harmonie mit der roten Frucht; anhaltendes, stoffiges 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.

|                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Italien               |
| <b>Region:</b>        | Toscana               |
| <b>Subregion:</b>     | Diverse Toscana       |
| <b>Produzent:</b>     | Frescobaldi           |
| <b>Bewertung(en):</b> |                       |
| <b>Ausbau:</b>        | 24 Monate im Barrique |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell          |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.5 %                |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Merlot           |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0383119               |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Lamaione**

Merlot di Castelgiocondo  
Toscana IGT  
Frescobaldi

|                       |                                                                                                                                                       |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Italien                                                                                                                                               |
| <b>Bewertung(en):</b> |                                                                                                                                                       |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Merlot                                                                                                                                           |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                                                                                          |
| <b>Ausbau:</b>        | 24 Monate im Barrique                                                                                                                                 |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.5 %                                                                                                                                                |
| <b>Service:</b>       | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |