



2019 Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta di Castelgiocondo, Frescobaldi

Frescobaldis Brunello aus dem 5-Sterne-Jahrgang

Beschreibung:

Der Königswein der Toskana – als solcher wird der Brunello gerne bezeichnet – hat im Südwesten von Montalcino sein ideales Terroir gefunden. Der Castelgiocondo vom historischen Weingut der Familie Frescobaldi ist jedes Jahr ein sicherer Wert. Erst recht im Jahr 2019, denn dieser Jahrgang wurde vom Consorzio del Brunello di Montalcino mit der Maximalnote von fünf Sternen (annata eccezionale) ausgezeichnet. Für hohe Qualität lässt man sich hier viel Zeit: Erst nach zweijähriger Fassreife und insgesamt fünf Jahren nach der Lese darf ein Montalcino DOCG das Weingut verlassen und genossen werden.

Degustationsnotiz:

Mittleres Rubinrot, zum Rand hin aufhellend. Eine Sangiovese-typische Nase nach Pflaumen, roten Kirschen, aber auch etwas Zimt und Noten von Unterholz, schliesslich auch Brotkrustentöne und ein Hauch Lavendel. Am Gaumen ausgesprochen samtig und zugänglich, viel rote Frucht und eine Explosivität, die sich mehr und mehr aufbaut: Himbeeren und reife Erdbeeren, auch Röstaromen, die an Haselnüsse erinnern, mit runden, reifen Tanninen ausgestattet; ein langes, frisches Finale, das ein sehr gutes 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:	Toskana
Subregion:	Montalcino
Produzent:	Frescobaldi
Bewertung(en):	James Suckling 95/100, Score 19/20
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	0328319

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG
Tenuta di Castelgiocondo
Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 95/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.