



2012 Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta di Castelgiocondo, Frescobaldi

Spektakulärer 5-Sterne-Jahrgang

Beschreibung:

Castelgiocondo gehörte zu den vier Gründungsweingütern, die erstmals Brunello di Montalcino erzeugten. Dieser König der Toskana ist ein absolut sicherer Wert und hervorragender Lagerwein. Der sanfte Holzausbau gibt ihm die richtige Balance von Kraft und Eleganz. Seinen Namen gab ihm eine mittelalterliche Burg, die über dem Weingut und den Rebflächen thront.

Degustationsnotiz:

Rubinfarben, granatrote Nuancen. Eine einladende Nase, die geprägt ist vom Duft reifer Himbeeren und Erdbeeren, etwas Zimtwürze, Schwarzteenoten und Milkschokolade. Frischer Auftakt, abgelöst von einer ausgeprägten Brunello-Aromatik, die Noten nach reifen Pflaumen, Himbeeren und würzigen Elementen zeigt, von fesselnder Konzentration und ausdrucksstarker Eleganz; die Tannine sind reif und gekonnt eingebunden, viel Fruchtdruck und eine feine Mineralik im lange anhaltenden Finish. Ein Brunello, der seine Faszination im Glas nach und nach entwickelt.

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 93/100, Parker 92/100, Falstaff 92/100
Ausbau:	24 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	0328312

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG
Tenuta di Castelgiocondo
Frescobaldi

Herkunft: Italien
Bewertung(en): James Suckling 93/100, Parker 92/100, Falstaff 92/100
Rebsorte(n): 100% Sangiovese
Trinkreife: Jetzt bis 2029
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 24 Monate in 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.