



2013 Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta di Castelgiocondo

95 Punkte für den Brunello von Frescobaldi

Beschreibung:

Der Königswein aus der Toskana gilt als sicherer Wert mit ausgezeichnetem Lagerpotenzial. Der exzellente Rotwein ist perfekt ausbalanciert und besticht durch seine aristokratische Eleganz.

Degustationsnotiz:

Konzentriertes Rubinrot, granatfarbene Reflexe, zum Rand hin leicht aufhellend. Viel Pflaumen- und Himbeerfrucht in der aristokratischen Nase, ergänzt durch Gewürznelke und Veilchennoten, schliesslich auch balsamische Noten. Fest und sehr ausdrucksstark präsentiert sich der Gaumen, von hervorragender Struktur, charaktervoll; die typische Sangiovese-Frucht bestätigt sich, ergänzt durch feinstes Vanille und etwas Baumnußfrucht; gut integrierte, reife Gerbstoffe führen ins aromatisch langanhaltende, leicht mineralische Finale. Zeigt viel Potenzial!

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, Mundus Vini Gold
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	0328313

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG
Tenuta di Castelgiocondo

Herkunft: Italien
Bewertung(en): James Suckling 95/100, Mundus Vini Gold
Rebsorte(n): 100% Sangiovese
Trinkreife: Jetzt bis 2030
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.