



2013 Giramonte Toscana IGT

Castiglioni, Frescobaldi

Frescobaldi's Cru strotzt vor Kraft und Aromenreichtum!

Degustationsnotiz:

Dichtes Rubinrot. Eine fantastische Aromenvielfalt, von dichten Frucht- und Röstaromen geprägt: gut ausgereifte Pflaumen, Himbeergelee, Sauerkirschen und der Duft einer Crème brûlée. Sanfter Auftakt, abgelöst von einer druckvollen, eindrucklich konzentrierten Fruchtaromatik, vorwiegend rotfruchtig, schokoladige Aromen, etwas Grafit und ein Hauch Tabak; ausgesprochen intensiv, im Finale ein grandioses Lagerpotenzial versprechend.

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:	Diverse Toscana
Produzent:	Frescobaldi
Bewertung(en):	James Suckling 95/100, Score 19/20
Ausbau:	16 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	Merlot, Sangiovese
Artikelnummer:	0286613

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Giramonte Toscana IGT

Castiglioni
Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 95/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	Merlot, Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 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.