



2015 Montesodi Toscana IGT

Castello di Nipozzano, Frescobaldi

Höchstbewertung vom Gambero Rosso

Beschreibung:

Eines der Flaggschiffe vom Castello di Nipozzano der Familie Frescobaldi. Seit dem Premierenjahrgang 1974 wird er nur in besten Jahren herausgebracht – die Trauben liefert ein Sangiovese-Weinberg auf 400 Metern Höhe im Osten von Florenz. Der Montesodi wurde 18 Monate in grossen Fässern aus österreichischer und französischer Eiche ausgebaut.

Degustationsnotiz:

Kräftiges Rubinrot, granatfarbene Reflexe. Eine typische Sangiovese-Nase, die an rote Johannisbeeren, Kirschen und Veilchen erinnert, gepaart mit einer passenden Würze im sich fortlaufend entwickelnden Bouquet. Von feinem Schmelz und beachtenswerter Dichte zeigt sich der Gaumen, wiederum rotbeerig geprägt, auch einige Brotkrustentöne und Vanille sind auszumachen; ein elegantes, leicht Frische-betontes, ausgedehntes 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.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Toscana
Subregion:	Chianti
Produzent:	Frescobaldi
Bewertung(en):	Gambero Rosso 3/3, James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Wine Spectator 92/100
Ausbau:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	0404015

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Montesodi Toscana IGT

Castello di Nipozzano
Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Gambero Rosso 3/3, James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Wine Spectator 92/100
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 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.