



2008 Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta di Castelgiocondo

Aussergewöhnlicher Spitzen-Brunello!

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

Rubinrote Farbe, granatrote Akzente. Eine ausgeprägte Pflaumenfrucht, Erdbeerkonfitüre und balsamische Noten in der offenen, fein komponierten Nase. Am Gaumen sehr zugänglich, ein sehr schöner Trinkfluss und eine breite, mundfüllende Aromatik präsentieren sich; viel Wärme und samtweiche Tannine sind auszumachen, ergänzt durch feinstes Vanille, Pfeffer und etwas Baumnuss; eine gute Frischenote im anhaltenden Abgang. Ein Brunello, der schon jetzt viel Spass macht, aber auch ein gutes Alterungspotenzial verspricht.

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:

Italia

Regione:

Toscana

Sottoregione:

Montalcino

Produttore:

Frescobaldi

Valutazioni:

James Suckling 93/100, Score 18/20, Veronelli 91/100, Wine Enthusiast 92/100, Wine Spectator 90/100

Vinificazione:

24 Monate in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2025

Varietà d'uva:

100% Sangiovese

Numero di articolo:

0328308

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG
Tenuta di Castelgiocondo

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Score 18/20, Veronelli 91/100, Wine Enthusiast 92/100, Wine Spectator 90/100
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Maturità:	Jetzt bis 2025
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.