



2011 Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta di Castelgiocondo, Frescobaldi

Der Königswein aus der Toskana

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:

Granatrote Robe. Eine enorm einnehmende Nase nach Erdbeergelee und roten Pflaumen, Caramel und einem Hauch Zimt, auch Milkschokolade. Weicher Auftakt, abgelöst von einer ausgesprochen eleganten Aromatik, die sich nach und nach am Gaumen entfaltet, wiederum rotbeerig geprägt, auch Hagebutte und etwas Malz, fein eingebettete Tannine, ausdrucksstark; seine Eleganz zeigt sich auch im Brunello-typischen, leicht mineralischen Finale. Ein Brunello-Jahrgang, der aromatisch überzeugt, ohne aufdringlich zu sein.

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, Parker 91/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	24 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2028
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Numero di articolo:	0328311

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG
Tenuta di Castelgiocondo
Frescobaldi

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Parker 91/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Maturità:	Jetzt bis 2028
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.