



2008 Giramonte Toscana IGT

Marchesi de' Frescobaldi

James Suckling ist begeistert von Frescobaldis Icon-Wein

Nota di degustazione:

Dichtes Purpurrot. Von erstaunlicher Komplexität zeigt sich die Nase: saftige Sauerkirschen, wilde Erdbeeren und Brombeeren im köstlichen Zusammenspiel mit den delikaten Röstaromen, Mokka-Kaffee und Kakao. Weicher und samtiger Auftakt, gefolgt von einer immer intensiver werdenden Aromatik, konzentriert und von erstklassiger Struktur; nach und nach dringt auch die Wärme durch, die Tannine sind gekonnt eingebunden; eine leichte Frischenote und süsse Tabaknoten begleiten den intensiven, sehr langen Abgang.

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:	Divers Toscane
Produttore:	Frescobaldi
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Parker 90/100, Wine Spectator 90/100, Falstaff 93/100
Vinificazione:	16 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2023
Varietà d'uva:	88% Merlot, 12% Sangiovese
Numero di articolo:	0286608

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Giramonte Toscana IGT

Marchesi de' Frescobaldi

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Parker 90/100, Wine Spectator 90/100, Falstaff 93/100
Varietà d'uva:	88% Merlot, 12% Sangiovese
Maturità:	Jetzt bis 2023
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 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.