



2010 Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta di Castelgiocondo

Platz 1 der Top 100-Liste 2015 von James Suckling

Descrizione del vino:

Castelgiocondo gehörte zu den vier Gründungsweingütern, die erstmals Brunello di Montalcino erzeugten. Seinen Namen gab ihm eine mittelalterliche Burg, die über dem Weingut und den Rebflächen thront. Im Jahr 2010 wurde ein überwältigender Spitzen-Brunello gekeltert, den Weinkritiker James Suckling auf Platz 1 seiner Top-100-Liste setzte. Der sanfte Holzausbau gibt ihm die richtige Balance von Kraft und Eleganz. Sichern Sie sich die begehrten Flaschen des Toskana-Königs!

Nota di degustazione:

Granatrote Farbe. Eine komplexe, entwickelte Nase nach Pflaumen und reifen Zwetschgen, Zimtwürze und balsamischen Noten. Viel Wärme vermittelt auch der Gaumen, dabei auch eine sehr schöne Frische zeigend, die saftig wirkt; von grossartiger Struktur und Finesse, elegant und ausgewogen; die Gerbstoffe sind fein eingebunden; einige Baumrussnoten und süsses Caramel im langanhaltenden Finale. Die 5 stelle des Consorzio sind mehr als verdient.

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 97/100, Parker 94/100, Score 19/20, Wine Spectator 93/100, Antonio Galloni 93/100
Vinificazione:	24 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2028
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Numero di articolo:	0328310

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG
Tenuta di Castelgiocondo

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 97/100, Parker 94/100, Score 19/20, Wine Spectator 93/100, Antonio Galloni 93/100
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Maturità:	Jetzt bis 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.