2007 Giramonte Toscana IGT

Marchesi de' Frescobaldi

Einzellagen-Cru mit zunehmendem Kultcharakter

Nota di degustazione:
Purpurrot, undurchdringliche Mitte. Brombeermarmelade und schwarzer Holunder, auch Himbeeren im duftig-gehaltvollen Bouquet, Melassetöne und delikate Röstaromen. Sehr dichte Gaumenaromatik, schwarzbeerig geprägt, auch etwas Backpflaumen; harmonisches Frucht-Säure-Spiel; von beeindruckender Struktur und erstklassigen Tanninen; etwas Tabak, Baumnuss und schwarze Schokolade führen in den geschmeidigen, langanhaltenden 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:	Wine Spectator 94/100, Falstaff 93/100, Score 18/20
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2022
Varietà d'uva:	80% Merlot, 20% Sangiovese
Numero di articolo:	0286607

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Giramonte Toscana IGT

Marchesi de' Frescobaldi

Origine:	Italia
Valutazioni:	Wine Spectator 94/100, Falstaff 93/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	80% Merlot, 20% Sangiovese
Maturità:	Jetzt bis 2022
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch