



2009 Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta di Castelgiocondo

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:

Rubinrot mit granatroten Einschlüssen. Wohlduftende, von reifen roten Früchten geprägte Nase, Backpflaumen und Waldbeeren, ergänzt durch pfeffrige Noten, geröstete Haselnüsse und einige balsamische Akzente. Sanft im Auftakt, abgelöst von einer immer intensiver werdenden, fantastisch komponierten Gaumenaromatik, nun auch Zimtwetschgen und etwas Anis, sehr vollmundig und von überaus feiner Gerbstoffstruktur; im Finale explosiv und sehr lange anhaltend.

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:

Score 19/20, Wine Spectator 90/100, Antonio Galloni 91/100, James Suckling 94/100

Vinificazione:

24 Monate in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2030

Varietà d'uva:

100% Sangiovese

Numero di articolo:

0328309

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG
Tenuta di Castelgiocondo

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 19/20, Wine Spectator 90/100, Antonio Galloni 91/100, James Suckling 94/100
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Maturità:	Jetzt bis 2030
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.