



2013 Lamaione

Merlot di Castelgiocondo, Toscana IGT, Frescobaldi

100%iger Merlot vom Prestige-Weingut Castelgiocondo in Montalcino, 24 Monate in Barrique gereift

Descrizione del vino:

Castelgiocondo in Montalcino ist eines der Prestige-Weingüter der Frescobaldis. Von hier stammt nicht nur ihr berühmter Brunello, sondern auch dieser 100%ige Merlot mit 24 Monaten Barrique-Ausbau. Vor allem die tonhaltigen Böden sowie die einzigartige südwestliche Exposition kreieren einen kraftvollen und langlebigen Merlot. Wir liefern ihn in einer wunderschönen Holzkiste, denn der charaktervolle Lamaione ist perfekt zum Lagern für ein paar Jahre geeignet.

Nota di degustazione:

Konzentriertes Rubin, violette Nuancen. Dunkelbeerige Nase nach schwarzem Holunder, Kirschen und Crémant-Schokolade, auch eine Spur Zedernholz und Grafit. Weicher Auftakt, abgelöst von viel explosiver Merlotfrucht, die Aromen der Nase bestätigen sich, mit ausnehmend weichen Tanninen; druckvoll weit über die Mitte hinaus, herrliche Röstaromen im ausdauernden, leicht mineralischen Finish.

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:	Score 19/20, Falstaff 93/100
Vinificazione:	24 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2026
Varietà d'uva:	100% Merlot
Numero di articolo:	0383113

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Lamaione

Merlot di Castelgiocondo
Toscana IGT
Frescobaldi

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 19/20, Falstaff 93/100
Varietà d'uva:	100% Merlot
Maturità:	Jetzt bis 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Monate im 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.