



2014 Nipozzano Riserva

Chianti Rufina DOCG, Frescobaldi

Der traditionelle Toskaner

Descrizione del vino:

Dank des besonders günstigen Klimas im September konnten die Trauben gleichmässig und gesund heranreifen. So entstand ein vielseitiger Riserva mit deutlicher Terroirprägung. Der adligen Herkunft angemessen wird dieser Wein in einer edlen Holzkiste mit ausgeschnittenem Namenszug präsentiert.

Nota di degustazione:

Rubinrot von schöner Dichte. Sauerkirschen und rote Johannisbeeren dominieren das Bouquet, dann auch Kandiszucker und eine dezente Würze, schliesslich etwas Milkschokolade und Kakao. Rotbeerige Aromen am Gaumen, von fein gewobener Struktur und reifen Tanninen, sehr intensiv und ausdrucksstark; dezente Röstaromen runden das Gesamtbild gekonnt ab; rassig im Frische-betonten Finale.

Abbinamenti:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Chianti
Produttore:	Frescobaldi
Valutazioni:	James Suckling 90/100, Mundus Vini Gold, Score 17.5/20
Vinificazione:	24 Monate in Stahltank
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2023
Varietà d'uva:	Sangiovese
Numero di articolo:	0350114

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Nipozzano Riserva

Chianti Rufina DOCG
Frescobaldi

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 90/100, Mundus Vini Gold, Score 17.5/20
Varietà d'uva:	Sangiovese
Maturità:	Jetzt bis 2023
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Monate in Stahltank
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.