



2013 Nipozzano Riserva

Chianti Rufina DOCG, Frescobaldi

Vom historischen Weingut Castello di Nipozzano

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:

Strahlendes Rubin, violette Nuancen. Rote Johannisbeeren, Kirschen, aber auch süßes Caramel und eine Spur Unterholz in der ausdrucksstarken Nase. Am Gaumen viel Sangiovese-Temperament zeigend, Noten nach Pflaumen, aber auch weissen Pfeffer und etwas Malz; harmonisch und saftig, angenehm frisch im leicht mineralischen Finish.

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:	Parker 91/100, Score 17/20, James Suckling 91/100
Vinificazione:	24 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2022
Varietà d'uva:	Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Colorino, Malvasia Nera, Merlot
Numero di articolo:	0350113

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Nipozzano Riserva

Chianti Rufina DOCG
Frescobaldi

Origine:	Italia
Valutazioni:	Parker 91/100, Score 17/20, James Suckling 91/100
Varietà d'uva:	Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Colorino, Malvasia Nera, Merlot
Maturità:	Jetzt bis 2022
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.