2006 Castelgiocondo Riserva

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta di Castelgiocondo

Zeigt viel Potential!

Nota di degustazione:
Granatrot, leicht aufhellend zum Rand hin. Betörendes Nasenbild nach reifen Zwetschgen und Pflaumenkompott, im schönen Zusammenspiel mit den Barriquearomen, die an Vanille und Milchschokolade erinnern, auch etwas Unterholz. Von ausgesprochener Eleganz am Gaumen, nun auch Brombeeren und mineralische Akzente; sehr sanfte Tannine; insgesamt ausdrucksstark und von schöner Wärme; ausgewogen und nachhaltig im Abgang. Zeigt viel Potential!
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:	James Suckling 95/100, Score 19/20
Vinificazione:	in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2027
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Numero di articolo:	0349006

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

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Castelgiocondo Riserva

Brunello di Montalcino DOCG
Tenuta di Castelgiocondo

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Maturità:	Jetzt bis 2027
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

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