



2006 Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta di Castelgiocondo

Grandiose 95 Punkte von James Suckling für diesen Spitzen-Brunello

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:

Strahlendes Rubinrot, granatfarbene Nuancen. Ein enormes Aromenspektrum offenbart die Nase: kleine rote und schwarze Beeren, Erdbeeren und Brombeeren, ergänzt durch Crème brûlée und Zedernholznoten, eine würzige Komponente auch. Viel Eleganz strahlt der Gaumen aus: Preiselbeeren und Hagebuttenkonfitüre, unterlegt von einer grossartigen Frische und samtweichen Tanninen; die fruchtigen Aromen werden ergänzt durch dezente Röstaromen, die nicht aufdringlich wirken; stimmiges, sehr ausgedehntes Finale.

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, Wine Enthusiast 93/100, Wine Spectator 93/100

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2023

Varietà d'uva:

Sangiovese

Numero di articolo:

0328306

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG
Tenuta di Castelgiocondo

Origine: Italia
Valutazioni: James Suckling 95/100, Score 19/20, Wine Enthusiast 93/100, Wine Spectator 93/100
Varietà d'uva: Sangiovese
Maturità: Jetzt bis 2023
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.