



Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta di Castelgiocondo, Frescobaldi

3 bicchieri für den Brunello von Frescobaldi

Beschreibung:

Der Brunello wird gerne als Königswein der Toskana bezeichnet. Ein sicherer Wert, der diesen Titel mehr als verdient, ist der Castelgiocondo von der Winzerfamilie Frescobaldi. Soeben ist der neue Jahrgang 2016 eingetroffen – ein perfekt ausbalancierter Rotwein mit aristokratischer Eleganz.

Aromenprofil:

Granatrote Robe. Eine rotfruchtige Aromatik, die sich nach und nach im Glas aufbaut: Pflaumen, Kirschen, Preiselbeerkonfitüre und etwas Zimt, dahinter röstartige Noten von gut gebackenem Brot und Milchsokolade. Sehr fein und facettenreich das Gaumenbild: nun auch Himbeeren und Granatapfelkerne, sehr samtig und viel Wärme ausdrückend; unterlegt von passenden Toastingnoten; langes, finessenreiches Finale.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Montalcino
Produzent:	Tenuta di Castelgiocondo
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	0328316

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG
Tenuta di Castelgiocondo

Herkunft:	Italien
Ratings:	Gambero Rosso 3/3, Decanter 97/100, Falstaff 95/100, James Suckling 95/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.