



## Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta di Castelgiocondo, Frescobaldi

Majestätischer Brunello von Frescobaldi

### **Beschreibung:**

Der Königswein der Toskana – als solcher wird der Brunello gerne bezeichnet – hat im Südwesten von Montalcino sein ideales Terroir gefunden. Der Jahrgang 2018 des Castelgiocondo vom historischen Weingut der Familie Frescobaldi zeigt sich äußerst nuanciert und besitzt ein beachtliches Lagerpotenzial.

### **Aromenprofil:**

Rubinfarben mit deutlich granatroten Reflexen. Backpflaumen und reife Kirschen in der explosiven Nase, dahinter Walnuss, etwas Unterholz und Noten nach Vanille. Sanfter Auftakt, nach und nach intensiver werdend, sehr aromatisch mit viel roter Frucht, etwas Würze, Lakritze und wunderbar abgerundete Tannine; nach der Mitte eine bezaubernde Frische zeigend, köstliche Röstaromen im anhaltenden, eleganten Finish.

### **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.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Subregion:</b>	Montalcino
<b>Produzent:</b>	Tenuta di Castelgiocondo
<b>Ausbau:</b>	24 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2034
<b>Rebsorte(n):</b>	Sangiovese
<b>Artikelnummer:</b>	0328318

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG  
Tenuta di Castelgiocondo

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	James Suckling 95/100, Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Sangiovese
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2034
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	24 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.