



## Mormoreto Toscana IGT

Castello di Nipozzano, Frescobaldi

Der Cru von Frescobaldis historischem Weingut

### **Beschreibung:**

Die wunderbare Komposition aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese und einem kleinen Anteil Petit Verdot ist ein Meisterwerk aus dem toskanischen Vorzeigegut der Frescobaldis, Castello di Nipozzano. Nur das beste Traubengut wird für den Mormoreto von den Cabernet-Pionieren selektiert, um die Einzigartigkeit des Terroirs perfekt widerzuspiegeln.

### **Aromenprofil:**

Dunkles Rubinrot, granatfarbene Reflexe. Eine vielschichtige Nase nach Himbeeren, roten Pflaumen, aber auch Vanille und Mokkanoten, schliesslich etwas Thymian. Am Gaumen von einer faszinierenden Vielschichtigkeit: Konzentrierte Fruchtaromen, nun auch Brombeeren, begleitet von passenden Röstaromen und etwas Lakritze, sehr weiche Tannine, eine angenehme Frische; fein texturiert und samtig, anhaltender 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.

**Herkunftsland:** Italien

**Subregion:** Diverse Toskana

**Produzent:** Frescobaldi

**Ausbau:** 24 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2032

**Rebsorte(n):** Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese, Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0351616

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Mormoreto Toscana IGT**

Castello di Nipozzano  
Frescobaldi

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Falstaff 95/100, BIBENDA - Fondazione Italiana Sommelier 5/5, James Suckling 94/100, Parker 93/100, Score 18.5/20, Wine Spectator 92/100
<b>Rebsorte(n):</b>	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese, Petit Verdot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<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.