



Mormoreto Toscana IGT

Castello di Nipozzano, Frescobaldi

Frescobaldis gesuchter Cru vom Castello Nipozzano

Beschreibung:

Als einer der ersten barriquegereiften Cabernet-Blends aus der Toskana sorgt der Mormoreto schon seit den 1970er-Jahren für Furore. Die Trauben stammen von einem historischen Cru der Tenuta Castello di Nipozzano östlich von Florenz und werden penibel selektiert, um die Einzigartigkeit des Terroirs perfekt widerzuspiegeln. Das Resultat ist ein beeindruckender Rotwein von internationalem Format, der mit tiefer Farbe, viel schwarzer Beerenfrucht und opulenter Struktur begeistert.

Aromenprofil:

Dunkles Rubinrot, granatfarbene Nuancen. Ein komplexe, äusserst vinöse Nase nach viel schwarzer Beerenfrucht wie Brombeeren und Kirschen, ergänzt durch Crémant-Schokolade, Mokka, Vanille und dem Duft von Veilchen. Sehr explosiv und konzentriert präsentiert sich das Gaumenbild: nebst den rot- und schwarzfruchtigen Noten auch eine bezaubernde Frischenote offenbarend, mit samtweichen, gekonnt integrierten Tanninen, vollmundig, nach und nach auch angenehme Röstaromen zeigend; sehr druckvoll und äusserst präzise vinifiziert, viel Potenzial aufzeigendes Finale mit feinen Mandelnoten.

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: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2036

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

Artikelnummer: 0351620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Mormoreto Toscana IGT

Castello di Nipozzano
Frescobaldi

Herkunft: Italien
Ratings: James Suckling 95/100, Score 19/20
Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc,
Sangiovese, Petit Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2036
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 16 bis 18°C.