Lamaione

Merlot di Castelgiocondo, Toscana IGT, Frescobaldi

Gesuchter Merlot aus bester Brunello-Lage

Beschreibung:
Castelgiocondo in Montalcino ist eines der Prestige-Weingüter der Frescobaldis. Von hier stammt nicht nur ihr berühmter Brunello, sondern auch dieser 100%ige Merlot mit 24 Monaten Barrique-Ausbau. Vor allem die tonhaltigen Böden sowie die einzigartige südwestliche Exposition kreieren einen kraftvollen und langlebigen Merlot.

Aromenprofil:
Rubinrote Robe, granatrote Reflexe. Toskanisch anmutendes Bouquet nach reifen Pflaumen, Cassis, aber auch Nougat und etwas Vanille, schließlich etwas Walnuss. Weicher Auftakt, abgelöst von einer sehr explosiven Merlot-Aromatik, eine ausgezeichnete Komplexität zeigend, reife Tannine und eine passende Frische; die Röstaromen sind präsent und in schöner Harmonie mit der roten Frucht; anhaltendes, stoffiges 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:	Diverse Toskana
Produzent:	Toscana IGT
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	0383121

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Lamaione

Merlot di Castelgiocondo
Toscana IGT

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch