



Nipozzano Vecchie Viti Riserva

Chianti Rufina DOCG, Frescobaldi

Der Vorzeige-Riserva von Lamberto Frescobaldi

Beschreibung:

Die Trauben des Chianti Vecchie Viti stammen aus den ältesten Rebstöcken des Castello Nipozzano, die ihre Wurzeln im Laufe der Jahre tief in den toskanischen Boden gegraben haben. Der Wein präsentiert sich komplex und harmonisch, nachdem er traditionell 24 Monate in Eichenfässern gereift ist.

Degustationsnotiz:

Dichtes Rubinrot, funkelnde Reflexe. Kirschen, Waldhimbeeren und prägnante Röstaromen im passenden Zusammenspiel, ergänzt durch etwas Zimtwürze und schwarzen Pfeffer, auch Nougat. Am Gaumen konzentriert und druckvoll, nun auch einige dunkelbeerige Noten, angenehme, reife Tannine, Mokka und Brotkrustentöne; feintexturiertes, saftiges Finale.

Passt zu:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Chianti
Produzent:	Frescobaldi
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	Sangiovese, Andere Rebsorten
Artikelnummer:	0793420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Nipozzano Vecchie Viti Riserva

Chianti Rufina DOCG
Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Sangiovese, Andere Rebsorten
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.