



Nipozzano Vecchie Viti Riserva

Chianti Rufina DOCG, Frescobaldi

Frescobaldi Sangiovese von den ältesten Rebstöcken

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:

Sattes Rubinrot, granatrote Akzente. Eine schmeichelnde Nase mit Düften nach Sauerkirschen und Himbeeren, etwas Zedernholz, dahinter eine zarte Würze, schließlich auch Kakao und süßes Karamell. Am Gaumen von konzentrierter, ausladender Frucht, nun auch rote Johannisbeeren und Pflaumen, sehr gut strukturiert, mit balancierten Tanninen; weit über die Mitte hinaus aromatisch fest bleibend, elegant und ausdauernd im 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 2032
Rebsorte(n):	Sangiovese, Andere Rebsorten
Artikelnummer:	0793421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Nipozzano Vecchie Viti Riserva

Chianti Rufina DOCG
Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Ratings:	Luca Maroni 94/100, James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Sangiovese, Andere Rebsorten
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
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.