



2011 Mormoreto Toscana IGT

Castello di Nipozzano, Marchesi de' Frescobaldi

Ein Bordeaux-Blend mit toskanischem Charme

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.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpurrot, granatfarbene Akzente. Eine bezaubernde Nase nach reifen Sauerkirschen, Brombeeren und balsamischen Noten, dann auch süßes Vanille und Brownies, dahinter ein Hauch Minze. Kraftvoll und von Opulenz geprägter Gaumen, blau- und schwarzbeerige Noten, Schwarztee und eine Spur Lakritze; die Tannine sind gut eingebunden und durchaus noch präsent; ein ausgesprochener Strukturwein mit toskanischem Charme, von beeindruckender Länge. Zeigt ein tolles Lager-Potenzial!

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Toscana
Subregion:	Diverse Toscana
Produzent:	Frescobaldi
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Score 19/20, Antonio Galloni 92/100
Herstellung:	24 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Traubensorte(n):	64% Cabernet Sauvignon, 26% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot, 5% Merlot
Originalgebinde:	6er-Holzkiste
Artikelnummer:	0351611075B6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Mormoreto Toscana IGT

Castello di Nipozzano

Marchesi de' Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Score 19/20, Antonio Galloni 92/100
Traubensorte(en):	64% Cabernet Sauvignon, 26% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot, 5% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	24 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.