



2015 Lamaione

Merlot di Castelgiocondo, Toscana IGT, Frescobaldi

Merlot aus bester Brunello-Lage

Beschreibung:

Castelgiocondo in Montalcino ist eines der Prestige- Weingüter der Frescobaldi. Von hier stammt nicht nur ihr berühmter Brunello, sondern auch dieser 100%ige Merlot mit 24 Monaten Barriqueausbau. Vor allem die tonhaltigen Böden sowie die einzigartige südwestliche Exposition kreieren einen kraftvollen und langlebigen Merlot. Wir liefern ihn in einer wunderschönen Holzkiste, denn der charaktervolle Lamaione ist perfekt zum Lagern geeignet.

Degustationsnotiz:

Intensivfarbiges Rubin bis zum Rand hin. Sehr vinöses, präzis komponiertes Nasenbild, das Noten von Himbeeren und roten Johannisbeeren zeigt, aber auch Brownies und Bourbon-Vanille, schliesslich ein Hauch Zimt. Am Gaumen zeigt sich eine sehr explosive rotbeerige Frucht, nun auch Kirschen, dicht und mit ausgesprochen feinen Tanninen ausgestattet, druckvoll; die Röstaromem vermählen sich raffiniert mit der Frucht, sehr langer, saftiger Abgang.

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 94/100, Score 19/20
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	0383115

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Lamaione

Merlot di Castelgiocondo
Toscana IGT
Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im 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.