



## 2016 Nipozzano Vecchie Viti Riserva

Chianti Rufina DOCG, Frescobaldi

Von den ältesten Rebstöcken des Castellors

### Beschreibung:

Die Trauben des Chianti Vecchie Viti stammen aus den ältesten Rebstöcken des Castellors 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:

Mittelkräftiges Rubinrot, granatrote Nuancen. Eine warmfruchtige, ausbalancierte Nase, die sich nach und nach im Glas entwickelt: Himbeergelee, rote Pflaumen und Nougat, auch ein Hauch Vanille. Leicht frischer Auftakt, abgelöst von einer ausdrucksvollen, immer neue Facetten zeigenden Gaumenaromatik; dezente Edelholznoten im spannungsvollen, anhaltenden Finish.

### 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:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Toskana
<b>Subregion:</b>	Chianti
<b>Produzent:</b>	Frescobaldi
<b>Bewertung(en):</b>	Gambero Rosso 3/3, Score 18.5/20, Falstaff 93/100
<b>Ausbau:</b>	24 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Rebsorte(n):</b>	Sangiovese
<b>Artikelnummer:</b>	0793416

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Nipozzano Vecchie Viti Riserva**

Chianti Rufina DOCG  
Frescobaldi

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Gambero Rosso 3/3, Score 18.5/20, Falstaff 93/100
<b>Rebsorte(n):</b>	Sangiovese
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	24 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.