



## 2009 Mormoreto Toscana IGT

Castello di Nipozzano, Marchesi de' Frescobaldi

2009er-Spitzenwein von Castello di Nipozzano

### **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 Purpur, granatfarbene Akzente. Reife schwarze Kirschen, Cassis und Würznoten nach Zimt, auch Vanille und Brownies im vielschichtigen, reifen Bouquet. Fruchtsüßer Auftakt, Brombeergelée, auch Baumnußaromen und etwas Tabak, Eukalyptusnoten; sehr konzentriert. Noch leicht spürbare Tannine, von bemerkenswerter Struktur und Abgangslänge.

### **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.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Toscana
<b>Subregion:</b>	Diverse Toscana
<b>Produzent:</b>	Frescobaldi
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 94/100, Score 18/20, Wine Spectator 93/100
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Rebsorte(n):</b>	60% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 12% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
<b>Artikelnummer:</b>	0351609

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Mormoreto Toscana IGT**

Castello di Nipozzano  
Marchesi de' Frescobaldi

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** James Suckling 94/100, Score 18/20, Wine Spectator 93/100  
**Rebsorte(n):** 60% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 12% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2025  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** im Stahltank  
**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.