



2016 Lamaione

Merlot di Castelfiocondo, Toscana IGT, Frescobaldi

Merlot aus bester Brunello-Lage

Beschreibung:

Castelfiocondo in Montalcino ist eines der Prestigeweingüter der Frescobaldi. Von hier stammt nicht nur ihr berühmter Brunello, sondern auch dieser reine Merlot mit 24 Monaten Barriqueausbau. Die tonhaltigen Böden und die einzigartige südwestliche Exposition kreieren einen kraftvollen und langlebigen Wein.

Degustationsnotiz:

Rubinfarben, granatrote Reflexe, leicht aufgehellter Rand. Toskanisch anmutendes Bouquet nach reifen Pflaumen, Kirschen, aber auch Nougat und eine Spur Wildleder, schliesslich etwas Baumruss. Weicher Auftakt, abgelöst von einer sehr explosiven Merlot-Aromatik, eine ausgezeichnete Komplexität zeigend, reife Tannine und eine passende Frische; die Röstaromen sind präsent und in schöner Harmonie mit der roten Frucht; anhaltendes, Potenzial aufzeigendes Finale.

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 95/100, Score 19/20, Falstaff 93/100
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	0383116

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Lamaione

Merlot di Castelgiocondo
Toscana IGT
Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 95/100, Score 19/20, Falstaff 93/100
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
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.