



2019 Tenuta Frescobaldi Castiglioni

Toscana IGT, Frescobaldi

Noble Rebsorten, toskanisch interpretiert

Beschreibung:

Das älteste Weingut der Familie Frescobaldi trifft mit seinem Tenuta Frescobaldi den Nerv der Zeit. Der Blend aus internationalen Rebsorten und Sangiovese eignet sich fantastisch als Essensbegleiter. Er ist allseits beliebt und damit eine ausgezeichnete Wahl, wenn unverhofft Besuch kommt. Dank seines beachtlichen Lagerpotenzials lässt sich aber auch die Vorfreude kultivieren.

Degustationsnotiz:

Prachtvolles Rubinrot, etwas aufhellend zum Rand hin. Sauerkirschen und Himbeeren in der fruchtigen Nase, etwas schwarzer Pfeffer und Currykraut, auch Milkschokolade und Mokka. Am Gaumen wiederum zauberhafte beerige Noten, unterlegt von einer deutlichen Frische, die diesem Blend viel Saftigkeit verleiht, geröstete Haselnüsse und schokoladige Noten, auch etwas Malz; druckvoll im anhaltenden Finale.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:

Italien

Region:

Toscana

Subregion:

Diverse Toscana

Produzent:

Frescobaldi

Bewertung(en):

James Suckling 94/100, Score 18/20

Ausbau:

12 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

13.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2030

Rebsorte(n):

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese

Artikelnummer:

0286519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Tenuta Frescobaldi Castiglioni

Toscana IGT
Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.