



## 2016 Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta di Castelgiocondo, Frescobaldi

3 bicchieri für den Brunello von Frescobaldi

### **Beschreibung:**

Der Brunello wird gerne als Königswein der Toskana bezeichnet. Ein sicherer Wert, der diesen Titel mehr als verdient, ist der Castelgiocondo von der Winzerfamilie Frescobaldi. Soeben ist der neue Jahrgang 2016 eingetroffen – ein perfekt ausbalancierter Rotwein mit aristokratischer Eleganz.

### **Degustationsnotiz:**

Granatrote Robe. Eine rotfruchtige Aromatik, die sich nach und nach im Glas aufbaut: Pflaumen, Kirschen, Preiselbeerkonfitüre und etwas Zimt, dahinter röstartige Noten von gut gebackenem Brot und Milkschokolade. Sehr fein und facettenreich das Gaumenbild: nun auch Himbeeren und Granatapfelkerne, sehr samtig und viel Wärme ausdrückend; unterlegt von passenden Toastingnoten; langes, finessenreiches 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:**

Toskana

### **Subregion:**

Montalcino

### **Produzent:**

Frescobaldi

### **Bewertung(en):**

Gambero Rosso 3/3, James Suckling 95/100, Decanter 97/100, Falstaff 95/100

### **Ausbau:**

24 Monate im Barrique

### **Weinbau:**

Traditionell

### **Alkoholgehalt:**

14.5 %

### **Trinkreife:**

Jetzt bis 2032

### **Rebsorte(n):**

100% Sangiovese

### **Artikelnummer:**

0328316

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Castelgiocondo**

Brunello di Montalcino DOCG  
Tenuta di Castelgiocondo  
Frescobaldi

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** Gambero Rosso 3/3, James Suckling 95/100,  
Decanter 97/100, Falstaff 95/100  
**Rebsorte(n):** 100% Sangiovese  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2032  
**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.