



## 2011 Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta di Castelgiocondo, Frescobaldi

Kein Weihnachten ohne Brunello

### Beschreibung:

Castelgiocondo gehörte zu den vier Gründungsweingütern, die erstmals Brunello di Montalcino erzeugten. Dieser König der Toskana ist ein absolut sicherer Wert und hervorragender Lagerwein. Der sanfte Holzausbau gibt ihm die richtige Balance von Kraft und Eleganz. Seinen Namen gab ihm eine mittelalterliche Burg, die über dem Weingut und den Rebflächen thront.

### Degustationsnotiz:

Granatrote Robe. Eine enorm einnehmende Nase nach Erdbeergelee und roten Pflaumen, Caramel und einem Hauch Zimt, auch Milkschokolade. Weicher Auftakt, abgelöst von einer ausgesprochen eleganten Aromatik, die sich nach und nach am Gaumen entfaltet, wiederum rotbeerig geprägt, auch Hagebutte und etwas Malz, fein eingebettete Tannine, ausdrucksstark; seine Eleganz zeigt sich auch im Brunello-typischen, leicht mineralischen Finale. Ein Brunello-Jahrgang, der aromatisch überzeugt, ohne aufdringlich zu sein.

### 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>	Toskana
<b>Subregion:</b>	Montalcino
<b>Produzent:</b>	Frescobaldi
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 93/100, Parker 91/100, Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	24 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sangiovese
<b>Artikelnummer:</b>	0328311

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Castelgiocondo**

Brunello di Montalcino DOCG  
Tenuta di Castelgiocondo  
Frescobaldi

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** James Suckling 93/100, Parker 91/100, Score 18.5/20  
**Rebsorte(n):** 100% Sangiovese  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2028  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 24 Monate in 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.