



2021 Tenuta Frescobaldi Castiglioni

Toscana IGT, Frescobaldi

Toscana auf die moderne Art

Beschreibung:

Das älteste Weingut der Familie Frescobaldi trifft mit seinem Tenuta Frescobaldi den Nerv der Zeit. Der Blend aus internationalen Rebsorten und Sangiovese ist allseits beliebt.

Degustationsnotiz:

Kompaktes Rubin, leicht aufhellend zum Rand hin. Sauerkirschen und saftige Brombeeren in der angenehm parfümierten Nase, auch einige Wildkräuter wie Thymian und Rosmarin, schließlich Trüffel-Schokolade und etwas Crème brûlée. Fein komponiert die Gaumenaromatik: rote und schwarze Beeren, die sich nach und nach aufbauen, unterlegt von einer passenden Toskana-Frische, etwas mediterraner Würze und Vanille; intensiv und angenehm balanciert; konzentrierter, langanhaltender Finish mit einer nuancierten Mineralik.

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 92/100, Score 18.5/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese
Artikelnummer:	0286521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Tenuta Frescobaldi Castiglioni

Toscana IGT
Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.