



2013 Lamaione

Merlot di Castelgiocondo, Toscana IGT, Frescobaldi

100%iger Merlot vom Prestige-Weingut Castelgiocondo in Montalcino, 24 Monate in Barrique gereift

Beschreibung:

Castelgiocondo in Montalcino ist eines der Prestige-Weingüter der Frescobaldis. Von hier stammt nicht nur ihr berühmter Brunello, sondern auch dieser 100%ige Merlot mit 24 Monaten Barrique-Ausbau. Vor allem die tonhaltigen Böden sowie die einzigartige südwestliche Exposition kreieren einen kraftvollen und langlebigen Merlot. Wir liefern ihn in einer wunderschönen Holzkiste, denn der charaktervolle Lamaione ist perfekt zum Lagern für ein paar Jahre geeignet.

Degustationsnotiz:

Konzentriertes Rubin, violette Nuancen. Dunkelbeerige Nase nach schwarzem Holunder, Kirschen und Crémant-Schokolade, auch eine Spur Zedernholz und Grafit. Weicher Auftakt, abgelöst von viel explosiver Merlotfrucht, die Aromen der Nase bestätigen sich, mit ausnehmend weichen Tanninen; druckvoll weit über die Mitte hinaus, herrliche Röstaromen im ausdauernden, leicht mineralischen Finish.

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):	Score 19/20, Falstaff 93/100
Ausbau:	24 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	0383113

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Lamaione

Merlot di Castelgiocondo
Toscana IGT
Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 19/20, Falstaff 93/100
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
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.