

2014 Nipozzano Riserva

Chianti Rúfina DOCG, Frescobaldi

Der traditionelle Toskaner

Beschreibung:
Dank des besonders günstigen Klimas im September konnten die Trauben gleichmässig und gesund heranreifen. So entstand ein vielseitiger Riserva mit deutlicher Terroirprägung. Der adligen Herkunft angemessen wird dieser Wein in einer edlen Holzkiste mit ausgeschnittenem Namenszug präsentiert.

Degustationsnotiz:
Rubinrot von schöner Dichte. Sauerkirschen und rote Johannisbeeren dominieren das Bouquet, dann auch Kandiszucker und eine dezente Würze, schliesslich etwas Milchschokolade und Kakao. Rotbeerige Aromen am Gaumen, von fein gewobener Struktur und reifen Tanninen, sehr intensiv und ausdrucksstark; dezente Röstaromen runden das Gesamtbild gekonnt ab; rassig im Frische-betonten Finale.

Passt zu:
Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiessen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

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

Herkunftsland:	Italien
Region:	Toskana
Subregion:	Chianti
Produzent:	Frescobaldi
Bewertung(en):	James Suckling 90/100, Mundus Vini Gold, Score 17.5/20
Herstellung:	24 Monate in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Traubensorte(n):	Sangiovese
Artikelnummer:	0350114

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Nipozzano Riserva

Chianti Rúfina DOCG
Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 90/100, Mundus Vini Gold, Score 17.5/20
Traubensorte(en):	Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	24 Monate in Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Martener Str. 525, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de