



## 2012 Lamaione

Merlot di Castelgiocondo, Toscana IGT, Frescobaldi

Perfekt zu Schmorgerichten der Winterküche.

### 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.

### Degustationsnotiz:

Sattes Rubinrot, violette Reflexe. Schwarze Kirschen und Pflaumen in der fruchtbetonten Nase, ergänzt durch etwas Nelkenwürze, Brownies und Kakaonoten. Sanft fließender Auftakt, abgelöst von einer konzentrierten, schwarzbeerrigen Frucht, ergänzt durch einige Pfeffernoten, mit sehr weichen, reifen Tanninen; viel Potenzial aufzeigendes, gekonnt strukturiertes Finale mit etwas Mineralität im langen Abgang.

### 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>	Toscana
<b>Subregion:</b>	Diverse Toscana
<b>Produzent:</b>	Frescobaldi
<b>Bewertung(en):</b>	Wine Spectator 93/100, Falstaff 90/100, James Suckling 93/100, Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	24 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2024
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	0383112

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Lamaione**

Merlot di Castelgiocondo  
Toscana IGT  
Frescobaldi

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Wine Spectator 93/100, Falstaff 90/100, James Suckling 93/100, Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2024
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	24 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.