



2011 Lamaione

Merlot di Castelgiocondo, Toscana IGT, Frescobaldi

Merlot aus bester Brunello-Lage

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:

Dichtes, undurchdringliches Rubin, leicht aufgehellter Rand. Gut gereifte Heidelbeeren und Brombeeren in der animierenden Nase, ergänzt durch Kakaonoten und eine Spur Minze. Geschmeidiger Auftakt, abgelöst von einer festen und konzentrierten Merlot-Aromatik, wiederum schwarzbeerig geprägt, auch eine Spur Kirschlikör und balsamische Noten; die Gerbstoffe sind reif und gekonnt integriert; ein Finale, das viel Langlebigkeit verspricht. Ein mächtiger Merlot!

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):	James Suckling 95/100
Ausbau:	24 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	0383111

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Lamaione

Merlot di Castelgiocondo
Toscana IGT
Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 95/100
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
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.