



2015 Tenuta Frescobaldi di Castiglioni

Toscana IGT, Frescobaldi

Der beliebte Cabernet-Blend von Frescobaldi

Beschreibung:

Dieser Wein stammt aus dem ältesten Weingut der Familie Frescobaldi. Castiglioni liegt in der Gemeinde Montespertoli. Der Blend besticht durch seinen toskanischen Charme. Der kraftvolle und dichte Jahrgang 2015 überzeugt mit einem guten Lagerpotenzial.

Degustationsnotiz:

Konzentriertes Rubinrot, granatrote Reflexe. Ein fein abgestimmtes, offenes und intensiv duftendes Bouquet nach Himbeerkonfitüre, Preiselbeeren, reifen Pflaumen und einigen blumigen Noten, dahinter auch eine dezente Röstaromatik; einnehmender Gaumen, geprägt von viel roter Frucht und einer angenehmen Frischenote, etwas Würze und Noten nach Schokolade und Vanille; ein sehr sanftes Tanninkleid, von gutem Körper, insgesamt sehr schön balanciert; spielerisches Finale mit gutem Fruchtdruck und schöner Harmonie. Sehr gelungen!

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsauzen, 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 91/100, Mundus Vini Gold, Score 18/20

Ausbau:

12 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

13.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2026

Rebsorte(n):

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese

Artikelnummer:

0286515

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Tenuta Frescobaldi di Castiglioni

Toscana IGT
Frescobaldi

Herkunft: Italien
Bewertung(en): James Suckling 91/100, Mundus Vini Gold,
Score 18/20
Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc,
Sangiovese
Trinkreife: Jetzt bis 2026
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.