



## 2013 Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta di Castelgiocondo

Höchstwertung für Frescobaldis Brunello

### **Beschreibung:**

Der Königswein aus der Toskana gilt als sicherer Wert mit ausgezeichnetem Lagerpotenzial. Der exzellente Rotwein ist perfekt ausbalanciert und besticht durch seine aristokratische Eleganz. Namenspatronin ist die mittelalterliche Burg Castel Giocondo, die über den Rebflächen in Montalcino thront.

### **Degustationsnotiz:**

Konzentriertes Rubinrot, granatfarbene Reflexe, zum Rand hin leicht aufhellend. Viel Pflaumen- und Himbeerfrucht in der aristokratischen Nase, ergänzt durch Gewürznelke und Veilchennoten, schliesslich auch balsamische Noten. Fest und sehr ausdrucksstark präsentiert sich der Gaumen, von hervorragender Struktur, charaktervoll; die typische Sangiovese-Frucht bestätigt sich, ergänzt durch feinstes Vanille und etwas Baumnussfrucht; gut integrierte, reife Gerbstoffe führen ins aromatisch langanhaltende, leicht mineralische Finale. Zeigt viel Potenzial!

### **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>	Toskana
<b>Subregion:</b>	Montalcino
<b>Produzent:</b>	Frescobaldi
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 95/100, Mundus Vini Gold
<b>Ausbau:</b>	24 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sangiovese
<b>Artikelnummer:</b>	0328313

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG  
Tenuta di Castelgiocondo

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 95/100, Mundus Vini Gold
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sangiovese
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	24 Monate im 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.