DRINKS.

Frescobaldi Montesodi 2016 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	407822
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Toskana
Abfüller	Marchesi Frescobaldi Società Agricola S.r.l., Via S Spirito 11, 50125 Firenze, Italia
Marke	Frescobaldi
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	18 Monate
Degustationsnotiz	typischer Sangiovese mit Noten von Eichenholz, Tabak, Vanille, Schokolade, Leder, Erde, Kirschen, Veilchen, Hibiskusblüten, Cassis, Brombeeren, Pflaumen, Lakritz, Pfeffer, Rauch, Balsamico und etwas Graphit, dazu seidige Tannine.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 100% Sangiovese
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben

Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2016
Passend zu	Käse, Rotes Fleisch

Beschreibung

Seit dem frühen 14. Jahrhundert stellt die Familie Frescobaldi Wein in der Toskana her. Dies geht aus dem Familienarchiv hervor, in dem sich auch zahlreiche antike Handelsverträge mit europäischen Adelshöfen befinden. Auf allen Gütern - acht sind es an der Zahl - wird nachhaltiger, integrierter Weinbau betrieben. Das Castello Nipozzano befindet sich schon seit den frühesten Jahren im Besitz der Winzerfamilie. 1855 führten die Vorfahren der heutigen Eigentümer auf den Weinbergen rund um die Festung die Rebsorten Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot und Petit Verdot ein, die den heimischen Winzern bis dahin unbekannt gewesen waren. Die regionstypische Sorte Sangiovese wurde dadurch allerdings nicht verdrängt. Der Frescobaldi Montesodi ist ein reiner Sangiovese Wein, der seit 1974 gekeltert wird. Die Trauben entstammen der gleichnamigen Parzelle im Gebiet der Chianti Rufina, welche sich durch ihren steinigen Boden auszeichnet. Nach der sorgfältigen Handlese werden die aussortierten Beeren einer etwa zehntägigen Gärung und einer einmonatigen Mazeration unterzogen, bevor der Wein "abgestochen" (d.h. umgefüllt und vom Bodensatz getrennt) wird. Auf die malolaktische Gärung folgt dann ein 18-monatiger Ausbau in Fässern aus französischer und österreichischer Eiche. Seine Trinkreife behält der Frescobaldi Montesodi etwa bis zum Jahr 2029 bei. Er passt gut zu Schmorbraten, Rehragout, Lamm oder italienischem Käse.