

DRINKS.

Frescobaldi Brunello Castelgiocondo Fresco 2018 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	500173
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
Degustationsnotiz	Im Glas ein intensives Rubinrot. In der Nase Aromen von Waldfrüchten und Sauerkirschen kombiniert mit wechselnden Noten von Zimt, Tabak, Minze und Teeblättern. Am Gaumen samtige Tanninen mit einem cremigen Gefühl. Frische balsamische und mineralische Note gleichen den Alkohol aus. Langer Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	100% Sangiovese
Ehrungen	<ul style="-webkit-font-smoothing: antialiased; backface-visibility: hidden; margin-left: 0px; border: 0px; font-variant-numeric: inherit;



font-variant-east-asian: inherit;
font-stretch: inherit; line-
height: inherit; vertical-align:
baseline; list-style-type:
none;">Wine Spectator: 93
PointsWine Advocate: 93
PointsJames Suckling: 97
PointsDecanter: 93 Points
Medal SilverWine Enthusiast:
96 PointsFalstaff: 95
Points

Etikette	farbig, grafisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2018
Passend zu	Gemüse, Käse, Kalb- und Rindfleisch, Lamm, Wild

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 Brunello ist ein reiner Sangiovese Wein, die Trauben stammen aus dem Anbaugebiet CastelGiocondo, dies ist ein besonderer Ort in Montalcino. Die Vielfalt an Lagen und Böden (Galestro, Ton, Sand aus dem Pliozän) verleihen diesem Brunello sein breites Aroma- und Geschmacksspektrum. Nach der sorgfältigen Handlese erfolgt die Gärung in temperaturkontrolliertenahltanks. Die Maische wird häufig umgewälzt, insbesondere in der Anfangsphase. Im Anschluss folgt ein langer Ausbau in Holzfässern. Seine Lagerfähigkeit beträgt mehr als 10 Jahre. Er passt gut zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

