



Art.-Nr. 81348

## **FRESCOBALDI CASTELGIOCONDO RIPE AL CONVENTO BRUN.D.M. RISERVA** 2018 | 0,75 l

### **CHARAKTER**

Elegant und intensiv in der Nase mit Aromen von roten und schwarzen Beeren wie Cassis, Heidelbeere, Sauerkirsche und Brombeere bis hin zu blumigen Noten und Anklängen von Tabak, Teerblättern, Leder und geröstetem Kaffee. Schließlich zarte Gewürznoten nach Muskatnuss und Pfeffer. Am Gaumen samtig weiche Tannine mit ausgezeichneter Säurebalance und lang anhaltendem Finale.

### **FARBNUANCE**

Rubinrot

### **GESCHMACK**

Trocken

### **SERVIERVORSCHLAG**

Gerichte mit Fleisch, scharfe Speisen

### **AUSBAU**

Eichenfass

### **MARKE | PRODUZENT**

Frescobaldi

### **HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET**

Italien,  
Brunello di Montalcino

### **REBSORTE(N)**

Sangiovese

### **ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE \***

15 % vol | 0,5 g/l | 6,0 g/l

### **TRINKTEMPERATUR**

18 °C

### **AUSZEICHNUNGEN**

95 Punkte Falstaff 94 Punkte  
Decanter 94 Punkte Wine  
Specator 92 Punkte James  
Suckling 91 Punkte Wine  
Advocate 17 Punkte Jancis  
Robinson

Integralmente prodotto ed imbottigliato  
all'Origine dall'Azienda Agricola Tenuta  
Castelgiocondo s.r.l. - Montalcino - Italia

\* Durch verschiedene Faktoren kann es  
unterjährig zu abweichenden Werten  
kommen.

Enthält Sulfite