



## **FRESCOBALDI CASTELGIOCONDO RIPE AL CONVENTO BRUN.D.M. RISERVA**

2019 | 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

### **HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET**

Italien,  
Brunello di Montalcino

### **GESCHMACK**

Trocken

### **REBSORTE(N)**

Sangiovese

### **SERVIERVORSCHLAG**

Gerichte mit Fleisch,  
gereifte Käsesorten

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

15 % vol | 0,5 g/l | 6,3 g/l

### **AUSBAU**

6 Jahre Reifung im  
Eichenfass und in der Flasche

### **TRINKTEMPERATUR**

18 °C

### **MARKE | PRODUZENT**

Frescobaldi

### **AUSZEICHNUNGEN**

95 Punkte Wine Spectator

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

Art.-Nr. 81348