

FRESCOBALDI CASTELGIOCONDO RIPE AL CONVENTO BRUN.D.M.

RISERVA

CHARAKTER
2019 | 0,75 l

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,
gereifte Käsesorten

AUSBAU

6 Jahre Reifung im
Eichenfass und in der
Flasche

MARKE | PRODUZENT

Frescobaldi

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Italien,
Brunello di Montalcino

REBSORTE(N)

Sangiovese

ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE *

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

TRINKTEMPERATUR

18 °C

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