

## **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

### 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