



## 2021 Giramonte Toscana IGT

Castiglioni, Frescobaldi

Kraftvoller Cru vom ältesten Frescobaldi-Weingut

### Beschreibung:

Die Tenuta Castiglioni erhebt sich auf den sanften Hügeln des Val di Pesa, auf Stein- und tonhaltigen Böden, ideal für den Weinbau. Das Weingut erstreckt sich entlang der alten Römerstrasse Via di Castiglioni, die den Norden der Toskana mit Rom, der Ewigen Stadt, verbindet.

### Degustationsnotiz:

Purpurrot, leicht aufgehellter Rand. Aromen von reifen Beeren wie Kirschen und Brombeeren verschmelzen sich mit den hervorragend integrierten Röstaromen nach Vanille, gerösteten Haselnüssen und Nougat, auch ein Hauch Marzipan. Weicher Auftakt, abgelöst von einer konzentrierten, ungemein delikaten Frucht; ein straffer, dichter und komplexer Wein, der nach und nach seine vielfältigen Geschmackskomponenten entfaltet; fein balanciert und mit prägnanten, aber gut integrierten Gerbstoffen; von stattlicher Abgangslänge, die ein traumhaftes Lagerpotenzial aufzeigt.

### Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Toskana
<b>Subregion:</b>	Diverse Toskana
<b>Produzent:</b>	Frescobaldi
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 95/100, Score 19.5/20
<b>Ausbau:</b>	16 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2037
<b>Rebsorte(n):</b>	Merlot, Sangiovese
<b>Artikelnummer:</b>	0286621

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Giramonte Toscana IGT**

Castiglioni  
Frescobaldi

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 95/100, Score 19.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Merlot, Sangiovese
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2037
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	16 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.