



2021 Nipozzano Riserva

Chianti Rufina DOCG, Frescobaldi

Vom historischen Weingut Castello di Nipozzano

Beschreibung:

Dank des besonders günstigen Klimas im September konnten die Trauben gleichmässig und gesund heranreifen. So entstand ein vielseitiger Riserva mit deutlicher Terroirprägung. Der adligen Herkunft angemessen wird dieser Wein in einer edlen Holzkiste mit ausgeschnittenem Namenszug präsentiert.

Degustationsnotiz:

Dichtgewobenes Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Sauerkirschen, Himbeersaft aber auch eine Spur Unterholz und etwas Würze in der ausdrucksstarken Nase. Am Gaumen viel Sangiovese-Temperament zeigend, Noten nach Pflaumen, Kirschen, aber auch rotem Pfeffer und etwas Malz; harmonisch und saftig, angenehm frisch im leicht mineralischen Finish.

Passt zu:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

| | |
|-----------------------|--|
| Herkunftsland: | Italien |
| Region: | Toskana |
| Subregion: | Chianti |
| Produzent: | Frescobaldi |
| Bewertung(en): | Score 18/20 |
| Ausbau: | 24 Monate im Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 13.5 % |
| Rebsorte(n): | Sangiovese, Malvasia, Merlot, Cabernet Sauvignon |
| Artikelnummer: | 0350121 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Nipozzano Riserva

Chianti Rufina DOCG
Frescobaldi

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Italien |
| Bewertung(en): | Score 18/20 |
| Rebsorte(n): | Sangiovese, Malvasia, Merlot, Cabernet Sauvignon |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 24 Monate im Barrique |
| Alkoholgehalt: | 13.5 % |
| Service: | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |