FRESCOBALDI
TOSCANA

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

2018 | 0,75 l



Art.-Nr. 81348

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, scharfe Speisen

AUSBAU
Eichenfass

MARKE | PRODUZENT
Frescobaldi

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET
Italien,
Brunello di Montalcino

REBSORTE(N)
Sangiovese

ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE *
15 %

TRINKTEMPERATUR
18 °C

AUSZEICHNUNGEN
95 Punkte Falstaff 94 Punkte Decanter 94 Punkte Wine Specator 92 Punkte James Suckling 91 Punkte Wine Advocate 17 Punkte Jancis Robinson

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

Artikelnummer	81348
Inhalt VKE	0,75 l
VKE Maße	7,8 x 7,8 x 30
VKE Gewicht brutto	1,354
GTIN/EAN VKE	8002366009293
GTIN/EAN VPE	8002366929034

Zollpos.	22042166
Inhalt VPE	3
VPE Maße	32,5 x 27,5 x 11,2
VPE Gewicht brutto	5,76
VPE/Lage	20
VPE/Pal.	100

MACK & SCHÜHLE
THE WINE AND SPIRITS FAMILY

Mack & Schühle AG
Neue Straße 45
D-73277 Owen (Teck)

Fon +49 7021 5701 0
Fax +49 7021 5701 150

willkommen@mus.de
mus.de
DE-ÖKO-006