

FRESCOBALDI CASTELGIOCONDO RIPE AL CONVENTO BRUN.D.M.

RISERVA

2018 | 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,
scharfe Speisen

AUSBAU

Eichenfass

MARKE | PRODUZENT

Frescobaldi

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Italien,
Brunello di Montalcino

REBSORTE(N)

Sangiovese

ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE *

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

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.

Art.-Nr. 81348

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

Enthält Sulfite