



# 2020 Brunello di Montalcino DOCG

CastelGiocondo Frescobaldi

## 95 Devanter

<b>Typ</b>	Rot
<b>Produzent</b>	Frescobaldi
<b>Qualitätsstufe</b>	DOCG
<b>Ausbau</b>	Ausbau in grossen Holzfässern
<b>Ausschanktemperatur</b>	14 - 16 °C
<b>Trinkreife</b>	Trinkbar bis 10 - 12 Jahre nach Ernte
<b>Alkoholgehalt</b>	14.5 %
<b>Traubensorten</b>	Sangiovese
<b>Grösse</b>	75cl
<b>Artikelnummer</b>	40306720

### Bemerkungen

Gegründet um 1800 | Seit 1989 im Besitz von Familie Frescobaldi | Geschäftsführer Lamberto Frescobaldi (30. Generation)| 850 Hektar, wovon 235 Hektar mit Reben bepflanzt | Brunello di Montalcino DOCG, Rosso di Montalcino DOC, Toscana IGT | Bestockt mit Sangiovese und Merlot.

### Passt zu

Ausbau - sobald die Trauben in der Kellerei ankamen, wurden sie auf den Auslesebänken einer sorgfältigen Auswahl unterzogen. Die Gärung fand in temperaturkontrollierten Edelstahl tanks statt, mit häufigem Umpumpen vor allem in der Anfangsphase. Im Anschluss daran wurde der Wein in großen Holzfässern ausgebaut, in denen er reifen und sich entwickeln konnte, bis er seine entscheidende Ausgewogenheit und Harmonie erreichte. Es folgte die Veredelung in der Flasche.

### **Degustationsnotizen**

CastelGiocondo ist ein einzigartiger Ort in Montalcino. Die große Vielfalt an Lagen und Böden, wie Mergel, Lehm und pliozäne Sande, verleihen diesem Brunello unendlich viele Nuancen. Auch in diesem hervorragenden Jahrgang zeichnet er sich durch unverwechselbare Eleganz und faszinierende Komplexität aus. Das Bouquet öffnet sich mit blumigen Noten, gefolgt von fruchtigen Empfindungen, die an kleine rote und schwarze Früchte erinnern. Darauf folgen tertiäre und würzige Noten wie Lakritze, Muskatnuss, grüne Teeblätter und Kaffeebohnen. Die Tanninstruktur ist elegant und dicht, die Mineralität umhüllt den Gaumen und beeindruckt durch ihre Harmonie. Der Abgang ist lang und anhaltend.