

## Lamaione, Toscana IGT

### Frescobaldi – CastelGiocondo, Toskana



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Merlot
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	Beerenfrüchte, kräftige Struktur, würzig
Alkohol:	14,5 vol.%
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu kurzgebratenem Fleisch wie Entrecôte, Rumpsteak oder Lammkotelett, Grillgerichten oder Wild
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 44 68

#### Charakteristik

Purpurrot. In der Nase sehr sanfte Aromen von Waldfrüchten, wie Vignola-Kirsche und reife Blaubeeren, gefolgt von Schokolade, Kaffee, Minze und Lakritze. Geröstete Mandeln werden von leichten Tabaknoten begleitet. Stark am Gaumen, kräftiges und intensives Tanningeflecht. Trotz des mächtigen Körpers präsentiert sich das Finale frisch, mit einem Hauch von Minze.

#### Klima/Terroir

Dank der unterschiedlichen Höhenlagen weist Castel Giocondo unterschiedliche Gesteinsarten mit vier Bodentypen auf: Galestro, tonhaltige und mergelige Böden, Sand und verschiedenartige Konglomerate sowie tonhaltige Böden mit kalkhaltiger Matrix.

#### Ausbau

Er reift 24 Monate in Barrique-Fässern und anschließend noch 12 Monate auf der Flasche, wodurch er seine volle Komplexität und Harmonie entfalten kann.

#### Das Weingut

Seit 700 Jahren verkörpert die Familie Frescobaldi die Toskana in deren innerstem Wesen, erzählt deren Geschichte, offenbart deren Kunst und Jahrtausende alte Kultur. Bereits in der Renaissance wurden ihre Weine an vielen europäischen Höfen getrunken, wie im englischen Königshaus von Heinrich VIII und am Hofe des Papstes. Ihre bedeutende Stellung unter den bekanntesten Weinerzeugern auf europäischem Niveau verdankt die Familie Frescobaldi dem hohen Ansehen ihrer Weine und ihrem jahrelangen Bemühen um die Bewahrung und Aufwertung des Potentials, das in der toskanischen Landschaft steckt. Die Kombination von Terroir und Innovationsgeist bilden die Basis für die Philosophie des Unternehmens.

