



W e i n - E x p e r t i s e



Frescobaldi Nipozzano Riserva (Vegan)

Art.-Nr.: 10 17 76

HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Toscana
JAHRGANG:	2015
ERZEUGER:	Frescobaldi, Castello di Nipozzano
AUSZEICHNUNGEN:	Goldmedaille Mundus Vini, „Best Show of Chianti“ (Jg. 2014), 91 Punkte James Suckling (Jg. 2013), 92 Punkte James Suckling (Jg. 2012), 91 Punkte Robert M. Parker, 90 Punkte Wine Enthusiast (Jg.2011), 92 Punkte Wine Spectator (Jg. 2010)
KLASSIFIZIERUNG:	Chianti Rufina Riserva DOCG
REBSORTEN:	90% Sangiovese, 10% Malvasia Nera, Colorino, Cabernet Sauvignon und Merlot
WEINERZEUGUNG:	Nipozzano wird 24 Monate im Barrique ausgebaut und ruht danach noch weitere 3 Monate in der Flasche.
BEURTEILUNG:	Klares kräftiges rubinrot. Seinen Duft prägen Aromen von roten Früchten, gefolgt von würzigen und süßen Noten wie Salbei, Rosmarin, Vanille und Zimt. Am Gaumen zeigt er sich angenehm würzig mit schönen Tanninen, die an schwarzen Pfeffer und Kakao erinnern. Er ist warm, weich und harmonisch mit balsamischen Anklängen im Abgang.
MENÜEMPFEHLUNG:	Rotes Grillfleisch, Lamnbraten, junger Pecorino.
TRINKTEMPERATUR:	16 – 18°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt:</i> 13,0 % vol. <i>Restzucker:</i> 0,8 g/l <i>Gesamtsäure:</i> 5,3 g/l

Seit über 1000 Jahren beherrscht die mächtige Festung des Castello di Nipozzano die Weinberge an der Grenze zweier unterschiedlicher geologischer Formationen: Dem Mugello Massiv aus Sandstein, dessen Böden angenehm duftende, elegante Trauben hervorbringen, sowie dem Macigno del Chianti, auf dessen eher mergeligen Böden Reben wachsen, die mächtige, konzentrierte und gut strukturierte Weine ergeben. Beide Bodentypen verbinden sich auf das Vorteilhafteste in der weltberühmten Chianti Rufina Riserva des Castello di Nipozzano. Sie gilt mit ihrer eleganten, ausgewogenen und klassischen Struktur als Inbegriff eines Chianti Rufina und ist einer der berühmtesten Weine Italiens.