



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



Frescobaldi „700“ Settecento (Vegan)

Art.-Nr.: 10 18 77

HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Toscana
JAHRGANG:	2017
ERZEUGER:	Frescobaldi
KLASSIFIZIERUNG:	IGT Toscana
AUSZEICHNUNG:	Silbermedaille Mundus Vini (Jg.2017), Goldmedaille Mundus Vini (Jg.2014)
REBSORTE:	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
WEINERZEUGUNG:	Der Ausbau findet über 12 Monate in Barriques, Zweit- und Drittbelegung, statt.
BEURTEILUNG:	Tief rubinrot in der Farbe, intensives Aroma von Brombeere, Erdbeere und Himbeere ergänzt durch Röstnoten von Tabak und Kakao.
MENÜEMPFEHLUNG:	Zu Gebrilltem, gebratenem Fleisch und kräftigem Käse.
TRINKTEMPERATUR:	16 - 18°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt:</i> 13,0 % vol. <i>Restzucker:</i> 3,6 g/l <i>Gesamtsäure:</i> 5,2 g/l

Den wesentlichsten Beitrag zur heutigen Weingeltung des toskanischen Weines erbrachten die Frescobaldis vor etwa 50 Jahren. Sie zählten in den 1960er Jahren zu jeden Visionären, die den Weinbau ihrer Heimat gründlich modernisierten.

Heute umfasst der Weinbergbesitz der Frescobaldis über 1.200 Hektar, verteilt auf sechs Weingüter in den besten Lagen der Toscana. Seit 30 Generationen ist das Unternehmen im Besitz der Familie. Mit ihren Weinen will die Familie Frescobaldi heute wie vor 700 Jahren die Einmaligkeit ihrer Heimat zum Ausdruck bringen und die Toscana als eine der besten Weinherkünfte der Welt präsentieren.

Der „700“ (ital. Settecento) verdankt seine hervorragende Qualität einer äußerst sorgfältigen Auslese der Trauben, die auf dem ton- und kalziumreichen Galestro-Boden gedeihen. Seine Farbe ist von einem intensiven rubinrot, sein Aroma von einem ursprünglichen Duft nach reifen dunklen Beeren und Röstnoten, sein Geschmack voll und ausgewogen.


EGGERS & FRANKE
WEIN- UND SPIRITUOSEN-IMPORTEURE SEIT 1804