



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



Frescobaldi Campone (Vegan)

Art.-Nr.: 10 44 57

HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Toskana, Brunello di Montalcino
JAHRGANG:	2014
ERZEUGER:	Frescobaldi
AUSZEICHNUNGEN:	Goldmedaille Mundus Vini (Jg.2007)
KLASSIFIZIERUNG:	DOCG Brunello di Montalcino
REBSORTE:	100% Sangiovese
WEINERZEUGUNG:	Der Ausbau findet über 40 Monate im Fass und anschließend noch weitere 8 Monate in der Flasche statt.
BEURTEILUNG:	Tief rubinrot in der Farbe, intensives Aroma von Brombeere, Erdbeere und Himbeere ergänzt durch Röstnoten von Tabak und Kakao.
MENÜEMPFEHLUNG:	Rotes Schmorfleisch wie Gulasch oder Schmorbraten, auch Wildbret und reifer Käse.
TRINKTEMPERATUR:	16 - 18°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt:</i> 13,5 % vol. <i>Restzucker:</i> 0,7 g/l <i>Gesamtsäure:</i> 5,6 g/l

Den wesentlichsten Beitrag zur heutigen Weingeltung des toskanischen Weines erbrachten die Marchesi de' Frescobaldi vor etwa 50 Jahren. Sie zählten in den 1960er Jahren zu jeden Visionären, die den Weinbau ihrer Heimat gründliche modernisierten. Heute umfasst der Weinbergbesitz der Marchesi de' Frescobaldi über 1.200 Hektar, verteilt auf sechs Weingüter in den besten Lagen der Toskana. Seit 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 Toskana als eine der besten Weinherkünfte der Welt präsentieren.

Der Brunello di Montalcino Campone verdankt seine hervorragenden Eigenschaften einer äußerst sorgfältigen Auslese der Sangiovese-Traube, die auf dem ton- und kalziumreichen Galestro-Boden gedeiht. Seine Farbe ist von einem intensiven Rubinrot, sein Aroma von einem ursprünglichen Duft nach Leder und Tabak, sein Geschmack voll und ausgewogen.