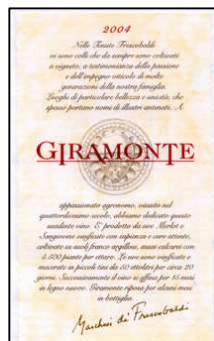


italienische Qualitätsweine

Weinimport Edeltraud Cresceri · In den Obergärten 5 · 63329 Egelsbach
Telefon (0 61 03) 4 27 45 · Telefax (0 61 03) 4 24 30
www.weinimport-cresceri.de · information@weinimport-cresceri.de



Bezeichnung: “Giramonte” Rosso Toscana IGT, Marchesi di Frescobaldi

**Anbaugebiet
und Weinausbau:**

In der Toskana betreibt die Familie der Marchese Frescobaldi seit über 700 Jahren Weinbau. Auf 9 Weingütern mit insgesamt mehr als 1.000 ha Fläche werden traditionelle italienische und mehr moderne, internationale Weine angebaut. Der Giramonte stammt von der Tenuta Castiglioni ca. 60 km südwestlich von Florenz. Der Wein besteht zu 80% aus Merlot und zu 20% aus Sangiovese mit Erträgen von 25hl/ha. Nach einer schonenden Handlese werden die Trauben gequetscht, und dann folgt eine temperaturkontrollierte Maischestandzeit (beim Merlot für 20 Tage, beim Sangiovese für 15 Tage) zur Extraktion der Farb- und Aromastoffe. Danach kommt eine ca. 12-tägige alkoholische Gärung in Edelstahl tanks. Der Wein wird dann in neue Barriques umgefüllt, in denen er auch den biologischen Säureabbau vollzieht und insgesamt 14 Monate dort lagert, bevor er auf die Flasche kommt und noch einige Monate vor dem Verkauf ruht.

Farbe: klares funkelndes rubinrot

Geruch: In der Nase hat der Giramonte vorwiegend die typischen Merlot-Aromen nach Himbeeren, oder Cassis. Dazu kommen noch die würzigen Noten vom Sangiovese. Abgerundet wird das Spektrum durch die sanften Barrique-Noten nach Vanille, Kaffee und dunkler Schokolade

Geschmack: Im Mund ist der Giramonte sehr vollmundig und kräftig. Er hat weiche und süße Tannine, die sich sehr gut eingefügt haben. Die fruchtigen Aromen verbinden sich mit den Röstnoten und sorgen für einen lang anhaltenden Abgang.

Lagerung: 8-12 Jahre

Alkoholgehalt: 13,5 - 14% Vol.

Trinktemperatur: 16-18° C

Essensempfehlung: Der Giramonte ist ein Wein, der sehr gut zu Wildgerichten passt. Hier z.B. zu einem Hirschragout, oder einem geschmorten Rehbraten. Aber auch zu einem Kaninchen in Estragon-Vanille-Sauce passt er durch seine Aromatik sehr gut. Selbstverständlich harmoniert er auch mit vielen gereiften und kräftigen Käsen.