



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



## **Frescobaldi Faunae** **Art.-Nr.: 10 49 72**

HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Toskana
JAHRGANG:	2018
ERZEUGER:	Frescobaldi
KLASSIFIZIERUNG:	Chianti Classico DOCG
REBSORTE:	90 % Sangiovese, 10% Andere
WEINERZEUGUNG:	Der Ausbau findet über 12 Monate in Stahltanks statt.
BEURTEILUNG:	Der Wein präsentiert sich in einem kräftigen Rubinrot mit lebhaften Farben. In der Nase deutliche Aromen von Kirsche, Brombeere und Waldfrüchten. Am Gaumen weich, angenehme Tannine und schöne Struktur.
MENÜEMPFEHLUNG:	Zu Grillfleisch und kräftigem Käse.
TRINKTEMPERATUR:	16 - 18°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 13,0 % vol.</i> <i>Restzucker: 1,3 g/l</i> <i>Gesamtsäure: 5,9 g/l</i>

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 gründliche modernisierten.

Heute umfasst der Weinbergbesitz der Frescobaldis 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.

Faunae zeugt von einer unberührten Landschaft, in der die Zeit stehen geblieben zu sein scheint. Er verkörpert die Essenz des Chianti Classico aus hohem Respekt vor dem Boden.

  
**EGGERS & FRANKE**  
WEIN- UND SPIRITUOSEN-IMPORTEURE SEIT 1804