



Chianti Riserva DOCG

Muro Antico, Renzo Masi

Aus dem Herzen des Chianti Rufina

Beschreibung:

Der Chianti Riserva Muro Antico von Paolo Masi hat viele treue Fans unter unseren Kundinnen und Kunden und begeistert als Essensbegleiter zu italienischen Spezialitäten aller Art. Paolo Masi, der das Weingut im Chianti Rufina führt, setzt bei diesem Riserva auf einen langen Ausbau im Barrique. Allen seinen Weinen ist eines gemeinsam: Sie bieten sehr viel fürs Geld und übertreffen mit ihrer Qualität Jahr für Jahr die Erwartungen.

Aromenprofil:

Mittleres Rubinrot, granatrote Akzente. Sangiovese-typische Nase nach roten Johannisbeeren und Sauerkirschen, ergänzt durch eine delikate Zimtnote und eine Spur Grafit, schließlich ein Hauch Malz. Eine schöne toskanische Frische vermählt sich mit den vorwiegend rotbeerigen Aromen, Himbeeren und Johannisbeeren, nun auch etwas Pfeffer und dezente Röstaromen; die Tannine sind geschliffen und fein integriert, geschmeidiges, mittellanges Finale. Ein

Passt zu:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiessen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Chianti

Produzent: Renzo Masi

Ausbau: 14 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2034

Rebsorte(n): 80% Sangiovese, 10% Syrah, 10% Merlot

Artikelnummer: 0421522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chianti Riserva DOCG

Muro Antico
Renzo Masi

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	80% Sangiovese, 10% Syrah, 10% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.