



Chianti Classico DOCG

Isole e Olena

Ein vorbildlicher Sangiovese

Beschreibung:

Mit seiner Schaffenskraft ist Paolo de Marchi in den letzten 45 Jahren mit seinem Familienweingut Isole e Olena zu einer absoluten Ikone des toskanischen Anbaugebietes Chianti Classico geworden. Superklassische Sangiovese-Weine in Perfektion und Reinkultur.

Aromenprofil:

Ein großartiger Wert aus der Toskana. Der Chianti Classico 2016 öffnet sich zu einem Strom hübscher Aromen mit Kirschen, blauen Blüten und Blumenerde an der Front. Der Wein besteht aus 82% Sangiovese, 15% Canaiolo und 3% Syrah. Die Früchte werden in Edelstahl vergoren und der Wein reift für kurze sieben Monate in Eichenholz. Der Effekt ist stromlinienförmig und kompakt, und die natürliche Frische des Weins weicht Wildkirschen, Cassis und Pflaumen. - Parker

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Italien

Subregion: Chianti

Ausbau: 12 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Rebsorte(n): 50% Sangiovese, 50% Canaiolo

Artikelnummer: 1067922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chianti Classico DOCG

Isole e Olena

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 93/100, Decanter 92/100, Falstaff 93/100, Score 17.5/20
Rebsorte(n):	50% Sangiovese, 50% Canaiolo
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.