



Chianti DOCG

Renzo Masi

Toscana im Glas

Beschreibung:

Intensiv rot leuchtet der Wein und nimmt uns mit auf eine Reise in den Süden. Fruchttige Kirsch Aromen, feine Gewürze und gut eingebundenes Tannin erfreuen den Gaumen. Dieser Chianti ist der Prototyp des italienischen Weines.

Aromenprofil:

Sattes Rubinrot, granatrote Reflexe. Eine rasch sich breit machende Sangiovese-Aromatik, die an rote Kirschen, Himbeeren und würzige Noten erinnert, schliesslich eine Spur Grafit. Anmutig und saftig präsentiert sich der Gaumen, nebst der sehr präsenten Frucht zeigt dieser Chianti eine ausgezeichnete Struktur und viel Samtigkeit; anhaltender Finish.

Passt zu:

Besonders toll zu Bolognese, Cannelloni, Lasagne, Pizza Napoletana und Saltimbocca. Wir empfehlen ihn ebenso zu Ossobuco, Sardinien, Reiskugeln, Polenta und Pasteten.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von fruchtbetonten Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Chianti

Ausbau: 5 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 95% Sangiovese, 5% Colorino

Artikelnummer: 1627224

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chianti DOCG

Renzo Masi

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	95% Sangiovese, 5% Colorino
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von fruchtbetonten Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.