



Chianti Rufina Riserva DOCG

Fattoria di Basciano, Renzo Masi

Wird nur in den besten Jahren produziert

Beschreibung:

Der Chianti Rufina Riserva aus der Lage Basciano zählt zu den Spitzenweinen der Familie Masi. Dafür werden die besten Trauben selektiert, schonend vinifiziert und rund 18 Monate in französischer Eiche ausgebaut, gefolgt von einer längeren Flaschenreife. Das Resultat ist ein Rotwein voller Struktur und Komplexität, der sich exzellent als Essensbegleiter für viele Gerichte der italienischen Küche eignet.

Aromenprofil:

Rubinfarben, mit garanroten Reflexen. Eine prächtige Chianti-Nase mit viel roter Beerenfrucht, Himbeeren und roten Kirschen, fein ergänzt durch etwas Zimtwürze und einer Spur Süssholz. Am Gaumen rund und ausgewogen, unterlegt von einer guten Frischenote, angenehm füllig und viel Trinkfluss offenbarend, hervorragend strukturiert; anhaltendes, sehr charmantes Finale.

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: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14,5%

Trinkreife: Jetzt bis 2033

Rebsorte(n): 93% Sangiovese, 7% Colorino

Artikelnummer: 1627619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chianti Rufina Riserva DOCG

Fattoria di Basciano
Renzo Masi

Herkunft: Italien
Ratings: Luca Maroni 94/100, James Suckling 92/100,
Score 18.5/20
Rebsorte(n): 93% Sangiovese, 7% Colorino
Trinkreife: Jetzt bis 2033
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von kräftigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 15 bis 17°C.