



## Chianti Classico DOCG

Castello di Querceto

Die Visitenkarte des Weingutes und ein idealtypischer Chianti Classico

### Beschreibung:

Die Sangiovese- und Canaiolo-Trauben für diesen Chianti Classico werden von Hand geerntet und sorgfältig ausgelesen. Der Ausbau erfolgt traditionell in Holzfässern und bringt einen toskanischen Rotweinklassiker mit elegantem Bouquet hervor, der mit saftiger Frucht, feiner Würze, engmaschigem Tannin und typischer Frische am Gaumen gefällt.

### Aromenprofil:

Leuchtendes Rubin, herrlicher Kirschduft, Zitruszesten, wilde Kräuter. Am Gaumen derzeit noch sehr jugendlich und etwas ungestüm, schöne, noch leicht verschlossene Frucht, mittlerer Körper und feste Tannine guter Machart. Feine Länge. Jetzt am besten dekantieren und Luft im Glas lassen, verfeinert sich Minute um Minute.

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Subregion:</b>	Chianti
<b>Ausbau:</b>	10 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Rebsorte(n):</b>	0.92% Sangiovese, 0.8% Canaiolo
<b>Artikelnummer:</b>	1235122

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Chianti Classico DOCG

Castello di Querceto

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	James Suckling 92/100
<b>Rebsorte(n):</b>	0.92% Sangiovese, 0.8% Canaiolo
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	10 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.