



Chianti Classico DOCG Riserva

Castello di Querceto

Edle Riserva aus den besten Rebbergen des Weingutes in der Kernzone des Chianti

Beschreibung:

Teilweise stammen die Trauben für diesen Riserva-Klassiker von Weinbergen aus dem Pflanzjahr 1904. Die alten Sangiovese-Reben, gründliche Traubenauswahl und zwei Jahre Reifung resultieren in einem ausgewogenen Classico mit eleganten Tanninen, reichlich roter Frucht sowie einem kraftvollen und lange anhaltenden Abgang. Ein Traum zu Bistecca Fiorentina!

Aromenprofil:

Funkelndes Rubinrot, im Duft und am Gaumen mit attraktiven Noten reifer Waldbeeren, Kirschen, Kräutern, dunkler Schokolade und feinen Röstaromen. Dazu eine ziselierte Säure und typische Mineralität mit zermahlenden Steinen. Cremig-präsente, aber super reife Tannine bester Machart. Überzeugende Riserva mit langem Nachhall und viel Potenzial.

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:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Chianti

Ausbau: 10 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 92% Sangiovese, 8% Canaiolo

Artikelnummer: 1235220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chianti Classico DOCG Riserva

Castello di Querceto

Herkunft:	Italien
Rebsorte(n):	92% Sangiovese, 8% Canaiolo
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.