



Il Picchio

Chianti Classico DOCG, Gran Selezione, Castello di Querceto

Limitierte Gran Selezione mit sensationellen 96 Punkten von James Suckling

Beschreibung:

Die handverlesenen Trauben stammen vom gleichnamigen Weinberg Il Picchio. Ein zwölfmonatiger Ausbau im Barrique und die anschließende Flaschenreife bringen die Qualitäten dieses Lagenweins eindrucksvoll zum Vorschein. Ein toskanischer Spitzenrotwein, der zeigt, wie elegant und charaktervoll Chianti Classico sein kann.

Aromenprofil:

Attraktive Farbe, im Duft mit schöner Frucht von Brombeeren, Blaubeeren, Johannisbeeren und Preiselbeeren – ergänzt um feine Würzaromen von Leder, Rauch, Nelkengewürz, Lakritz, Vanille, Teer und Tabakblätter. Am Gaumen auch mit erdigen Nuancen, feinen und festen Tanninen und typischer Terroirfrische. Viel Würze und kompakte Struktur mit langem Nachhall. Großer Chianti Classico.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Chianti

Produzent: Gran Selezione

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2036

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

Artikelnummer: 1235316

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Il Picchio

Chianti Classico DOCG
Gran Selezione

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 96/100, Parker 94/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	95% Sangiovese, 5% Canaiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.