



Chianti DOCG

Governo all'uso toscano, Cecchi

Der Chianti mit dem „Schuss Amarone“

Beschreibung:

Der Duft dunkler Früchte entströmt dem Glas, am Gaumen mit intensivem Süßkirscharoma, dahinter etwas Zartbitterschokolade. Sehr mundfüllend – das ist ein Chianti mit viel Power, dank der Produktion nach der „Governo-Methode“ mit angetrockneten Trauben.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Chianti
Produzent:	Cecchi
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Rebsorte(n):	Sangiovese, Canaiolo, Colorino
Artikelnummer:	1334821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chianti DOCG

Governo all'uso toscano
Cecchi

Herkunft:	Italien
Rebsorte(n):	Sangiovese, Canaiolo, Colorino
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.