



Chianti DOCG

Cecchi

Ein runder Chianti für jeden Tag

Beschreibung:

Dem Glas entströmen Himbeer- und Kirscharomen, Kirsche dann auch am Gaumen, alles sehr rund und gleichermaßen frisch wirkend, mit reifer Säure und präziser Tanninstruktur. Ein perfekter Essensbegleiter zur „Cucina italiana“.

Aromenprofil:

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.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Chianti

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 90% Sangiovese, 5% Canaiolo, 5% Colorino

Artikelnummer: 1334923

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chianti DOCG

Cecchi

Herkunft:	Italien
Rebsorte(n):	90% Sangiovese, 5% Canaiolo, 5% Colorino
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.