



Tenuta Perano Riserva

Chianti Classico DOCG, Azienda Agricola Frescobaldi

Riserva-Rarität aus dem Herzen des Chianti Classico

Beschreibung:

Die Familie Frescobaldi präsentiert mit dem Riserva Tenuta Perano einen sehr typischen, facettenreichen und ausdrucksstarken Chianti Classico. Das Traubengut wurde von Hand gelesen und streng selektiert. Ganze 24 Monate reifte diese Riserva im Eichenholz. Ein Genuss zu Fleischgerichten oder zu aromatischem Halbhart- und Hartkäse.

Degustationsnotiz:

Rubinfarben, leicht aufgehellter Rand. Eine rotfruchtige Nase, die sich allmählich im Glas aufbaut: rote Kirschen, Pflaumen, auch etwas Zimtwürze, im passenden Zusammenspiel mit röstartigen Aromen. Am Gaumen eine schöne Konzentration zeigend, wiederum rotfruchtig, ergänzt durch einige Brotkrustentöne, Vanille und Kirschlikör, die Tannine sind reif und gut eingebunden; konzentriertes, balanciertes und langanhaltendes Finale.

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:	Azienda Agricola Frescobaldi
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	Sangiovese, Merlot
Artikelnummer:	0937221

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Tenuta Perano Riserva

Chianti Classico DOCG
Azienda Agricola Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Ratings:	Wine Spectator 94/100, James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Sangiovese, Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.