

Chianti Classico DOCG Gran Selezione

San Lorenzo, Castello di Ama

Einzellagen Chianti mit langem Nachhall

Beschreibung:

Von einem der arriviertesten und besten Produzenten des gesamten Chianti Gebiets stammt dieser Chianti Gran Selezione. Das Castello liegt auf einer Anhöhe auf rund 450-550 Metern über Meereshöhe, die Weinberge gruppieren sich rund um den Hügel - typisch Toskana. Die Lage "San Lorenzo" liegt in einem Seitental des Schlosses, die Böden dort sind geprägt von Kalk und Ton. Hier reifen die Sangiovese, Merlot und Malvasia Trauben bis zur perfekten Reife aus. Der Ausbau im Barrique sorgt für unheimliche Sanftheit und Weiche, ohne aber dabei flach zu werden. In der Nase finden sich rote Johannisbeeren und reife Pflaumen, der Gaumen ist langanhaltend und angenehm frisch.

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: Castello di Ama

Ausbau: 12 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 80% Sangiovese, 13% Merlot, 7% Malvasia Nera

Artikelnummer: 1201321



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chianti Classico DOCG Gran Selezione

San Lorenzo
Castello di Ama

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 99/100, Falstaff 94/100, Parker 95/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	80% Sangiovese, 13% Merlot, 7% Malvasia Nera
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.