



Rialzi Gran Selezione

Tenuta Perano, Chianti Classico DOCG, Azienda Agricola Frescobaldi

Frescobaldi's Chianti der obersten Güteklasse Gran Selezione

Beschreibung:

Der höchste Ausdruck aus dem Herzen des Chianti Classico. In einer Höhe von 500 Metern über dem Meeresspiegel und darüber befindet sich der Rialzi-Weinberg, der auf drei Terrassen mit Alberese-Böden und einer Südwestausrichtung liegt.

Degustationsnotiz:

Dichtes Rubin, granatfarbene Reflexe. Eine sehr saubere, stimmungsvolle Nase, die Aromen von Himbeeren und Pflaumen offenbart, auch etwas Mokka und ein Hauch Sandelholz. Eine zauberhafte Eleganz und viel Saftigkeit am Gaumen, wiederum rotfruchtig geprägt, nun auch Preiselbeeren, Vanille und etwas Zimt; sehr cremige und weiche Tannine, feinmineralische Noten im anhaltenden Abgang.

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.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Chianti
Produzent:	Chianti Classico DOCG
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	1009821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rialzi Gran Selezione

Tenuta Perano
Chianti Classico DOCG

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.