



Chianti Classico DOCG

Pèppoli, Marchesi Antinori

Großartig ausgewogener Chianti Classico DOCG

Beschreibung:

Ein Chianti Classico, der aus Sangiovese und einem kleinen Zusatz von Merlot und Syrah Trauben hergestellt wird. Die Verfeinerung dauert max. 9 Monate und erfolgt in 55 hl Fässern aus slawischem Eichenholz, 10% verfeinert in Fässern aus amerikanischem Eichenholz; dem folgen eine weitere Verfeinerung auf der Flasche. Präsentiert sich in rubinroter Farbe. An der Nase auffallend intensive Noten von roter Frucht wie Kirsche und Erdbeere in schöner Ausgewogenheit mit den blumigen Anklängen an Hundsrose; zarte Gewürznoten mit sanften Toastaromen und Gewürzkräutern vervollständigen das Bouquet. Am Gaumen ist der Wein lebhaft, frisch, mit weichen Tanninen und einem Nachgeschmack, der an die Duftnoten erinnert.

Degustationsnotiz:

Präsentiert sich in rubinroter Farbe. An der Nase auffallend intensive Noten von roter Frucht wie Kirsche und Erdbeere in schöner Ausgewogenheit mit den blumigen Anklängen an Hundsrose; zarte Gewürznoten mit sanften Toastaromen und Gewürzkräutern vervollständigen das Bouquet. Am Gaumen ist der Wein lebhaft, frisch, mit weichen Tanninen und einem Nachgeschmack, der an die Duftnoten erinnert.

Passt zu:

Charcuterie, Bündnerfleisch, Carpaccio, Terrinen, Pouletgerichten, Truthahn, heissem Schinken, Wurstgrilladen, Berner Platte und milden Käsesorten oder einfach so zum Geniessen.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von fruchtbetonten Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Chianti

Produzent: Marchesi Antinori

Ausbau: 9 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 100% Sangiovese

Artikelnummer: 1056324

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chianti Classico DOCG

Pèppoli
Marchesi Antinori

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	9 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von fruchtbetonten Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.