



## Chianti Classico DOCG

Casa Emma (Bio)

Großartiger Toskana-Klassiker mit frischer Chianti-Frucht

### Beschreibung:

Funkelndes Rubin, der Duft mit typischer und unverwechselbarer Chianti-Aromatik moderner Machart. Sauerkirschfrucht, Preisel- und Heidelbeeren, wilde Kräuter und feine Frische. Ungemein reintonig, animierende und klar am Gaumen. Viel Druck und pures Trinkvergnügen im langen Finale.

r uns der Inbegriff eines Chianti Classico!

### 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:** 12 Monate im Barrique

**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

**Alkoholgehalt:** 14.0%

**Rebsorte(n):** 90% Sangiovese, 5% Canaiolo, 5% Malvasia Nera

**Artikelnummer:** 1234223

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Chianti Classico DOCG

Casa Emma (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Wine Spectator 91/100
<b>Rebsorte(n):</b>	90% Sangiovese, 5% Canaiolo, 5% Malvasia Nera
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.