



La Forra

Chianti Classico DOCG Riserva, Tenuta di Nozzole, Ambrogio & Giovanni Folonari

Exzellenter Chianti der höchsten Qualitätsstufe «Gran Selezione»

Beschreibung:

Aromenprofil:

Granatrote Farbe von mittlerer Intensität. Komplexe und gut entwickelte Nase nach roten Johannisbeeren und Pflaumen, gepaart mit röstartigen Aromen nach Caramel und Vanille, auch einige blumige Noten. Geschmeidig und voluminös zeigt sich der Gaumen, wiederum viel rote Frucht; konzentriert und feurig, mit geschmeidigen Gerbstoffen und einer tollen Struktur; gegen Ende hin auch einige mineralische Akzente; aromatisch nicht nachlassendes Finale.

Passt zu:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Chianti
Produzent:	Tenuta di Nozzole
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	0754321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Forra

Chianti Classico DOCG Riserva
Tenuta di Nozzole

Herkunft:	Italien
Ratings:	Wine Spectator 93/100, James Suckling 93/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.