



Nozzole

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

Klassischer Chianti mit toskanischer Seele

Beschreibung:

Mit dem Nozzole erzeugt die Familie Folonari einen Chianti Classico, der die Tradition dieser berühmten Herkunft auf sehr typische Weise widerspiegelt. Das Weingut Tenuta di Nozzole liegt im Herzen des Chianti Classico und zählt seit Jahrzehnten zu den renommierten Adressen der Region. Mit seiner wunderbaren Balance zwischen Trinkanimation und sortentypischer Struktur präsentiert sich der Nozzole als charaktvoller Toskaner mit klassischer Handschrift – vielseitig, zugänglich und wie geschaffen für die italienische Küche. Ein Wein, der die Landschaft, Kultur und Lebensart der Toskana in besonders authentischer Form ins Glas bringt.

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
Produzent:	Tenuta di Nozzole
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	1458823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Nozzole

Chianti Classico DOCG
Tenuta di Nozzole

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 93/100
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.