



## Chianti Riserva DOCG

Muro Antico, Renzo Masi

Aus dem Herzen des Chianti Rufina

### Beschreibung:

Der Chianti Riserva Muro Antico von Paolo Masi hat viele treue Fans unter unseren Kundinnen und Kunden und begeistert als Essensbegleiter zu italienischen Spezialitäten aller Art. Paolo Masi, der das Weingut im Chianti Rufina führt, setzt bei diesem Riserva auf einen langen Ausbau im Barrique. Allen seinen Weinen ist eines gemeinsam: Sie bieten sehr viel fürs Geld und übertreffen mit ihrer Qualität Jahr für Jahr die Erwartungen.

### Aromenprofil:

Mittleres Rubinrot, granatrote Akzente. Sangiovese-typische Nase nach roten Johannisbeeren und Sauerkirschen, ergänzt durch eine delikate Zimtnote und eine Spur Grafit, schließlich ein Hauch Malz. Eine schöne toskanische Frische vermählt sich mit den vorwiegend rotbeerigen Aromen, Himbeeren und Johannisbeeren, nun auch etwas Pfeffer und dezente Röstaromen; die Tannine sind geschliffen und fein integriert, geschmeidiges, mittellanges Finale. Ein

### 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:** Renzo Masi

**Ausbau:** 14 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Rebsorte(n):** 80% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Syrah

**Artikelnummer:** 0421523

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Chianti Riserva DOCG

Muro Antico  
Renzo Masi

|                       |                                                                                                       |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Italien                                                                                               |
| <b>Ratings:</b>       | Score 18/20                                                                                           |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 80% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Syrah                                                                 |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                                          |
| <b>Ausbau:</b>        | 14 Monate im Barrique                                                                                 |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5%                                                                                                 |
| <b>Servier:</b>       | Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C. |