



Chianti Classico DOCG

Gran Selezione Panzano, Tenuta di Nozzole, Ambrogio & Giovanni Folonari

Die Krönung des Chianti Classico

Beschreibung:

Mit seiner Gran Selezione interpretiert Giovanni Folonari den Chianti Classico in seiner exklusivsten Form – lediglich rund 3300 Flaschen wurden vom Debütjahrgang 2021 erzeugt. Ausschließlich aus den besten Sangiovese-Trauben einer einzelnen Cru-Lage in Panzano gewonnen, vereint dieser rare Wein traditionsreiche Herkunft und handwerkliche Präzision mit ausgeprägtem Terroircharakter. Der auf rund 450 Metern Höhe gelegene Weinberg mit seinen kalk- und galestrophaltigen Böden verleiht ihm Tiefe, Komplexität und mineralische Spannung. Nach ausgiebiger Reife in Fässern aus slawonischer Eiche präsentiert sich der noble Chianti Classico mit beeindruckender Harmonie und außergewöhnlicher Eleganz.

Aromenprofil:

Granatrot, rubinfarbene Einschlüsse. Ein vinöses Bouquet, das von roter Frucht geprägt ist, Himbeeren und Zwetschgen, aber auch zarte Röstaromen nach Karamell und Mokka, schließlich etwas Vanille. Komplex und tief die Gaumenaromatik, die Aromen der Nase bestätigen sich auch am Gaumen, perfekt reife Tannine und eine passende Frischnote ergänzen das Gesamtbild aufs Schönste; langanhaltendes, konzentriertes Finale.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Chianti

Produzent: Tenuta di Nozzole

Ausbau: 30 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2036

Rebsorte(n): 100% Sangiovese

Artikelnummer: 1463121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chianti Classico DOCG

Gran Selezione Panzano
Tenuta di Nozzole

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	30 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.