



La Forra

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

Ein Chianti für alle, die Finesse und Ausdruck lieben

Beschreibung:

Mitten in der berühmten Conca d'Oro, dem „Goldenen Tal“ von Panzano, entsteht einer der charaktervollsten Weine der Tenuta di Nozzole. Die Einzellage La Forra zählt zu den besten Terroirs des Chianti Classico und bringt Sangiovese von außergewöhnlicher Eleganz hervor. Die kalk- und galestrohaltigen Böden sowie die ideale Höhenlage verleihen dem Wein seine unverwechselbare Struktur und Frische. Nach der sorgfältigen Handlese reift die Riserva über viele Monate in französischen Eichenfässern und gewinnt dabei an Komplexität und Finesse. Am Gaumen verbinden sich saftige Frucht, geschliffene Tannine und eine lebendige Säure zu einem kraftvollen und harmonischen Gesamtbild.

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 Grillspiessen, 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%

Rebsorte(n): 100% Sangiovese

Artikelnummer: 0754322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Forra

Chianti Classico DOCG Riserva
Tenuta di Nozzole

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 93/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
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.