

Tenuta Perano

Chianti Classico DOCG, Azienda Agricola Frescobaldi

Frescobaldis Chianti Classico aus malerischer Hügellage

Beschreibung:
Die Familie Frescobaldi präsentiert mit dem Tenuta Perano einen sehr typischen, facettenreichen und ausdrucksstarken Chianti Classico. Das Traubengut wurde von Hand gelesen und streng selektiert. 12 Monate reifte diese Cuvée im Eichenholz. Ein Genuss zu Fleischgerichten oder zu aromatischem Halbhart- und Hartkäse.

Aromenprofil:
Rubinrote Robe, etwas aufgehellter Rand. Saftige Sauerkirschen und rote Johannisbeeren vermählen sich mit einer zauberhaften Lebkuchenwürze und einem Hauch Vanille. Fein texturiert und unterlegt von einer passenden Frische, viel rote Frucht, aber auch Karamell und eine Spur Zedernholz, die Tannine sind passend eingebunden; druckvoll über die Mitte hinaus, sehr aromatisches, anhaltendes Finale mit fabelhafter Tiefe.

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:	Azienda Agricola Frescobaldi
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	90% Sangiovese, 10% Andere Rebsorten
Artikelnummer:	0937121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Tenuta Perano

Chianti Classico DOCG
Azienda Agricola Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Ratings:	Wine Spectator 93/100, Falstaff 92/100, Luca Maroni 93/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	90% Sangiovese, 10% Andere Rebsorten
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch