



## 2017 Castiglioni Chianti DOCG

Frescobaldi

Frescobaldis Vorzeige-Chianti passt immer

**Beschreibung:**

Ein ehrlich gemachter, weicher Chianti mit starkem Sangiovese-Charakter, der reichlich Trinkfreude bereitet.

**Degustationsnotiz:**

Sattes Rubin, granatfarbene Nuancen. Ein wärmendes Bouquet, das an Sauerkirschen und Himbeergelee erinnert, ergänzt durch etwas Zimtwürze und Süssholznoten. Ein feiner, sehr eleganter Auftakt, abgelöst von einer weichen Frucht, vorwiegend rotbeerig geprägt, ergänzt durch einige Ruchbrotnoten und eine passende Frische, sehr saftig; ein ausdrucksvoller Chianti mit einem schönen Trinkfluss.

**Passt zu:**

Besonders toll zu Bolognese, Cannelloni, Lasagne, Pizza Napoletana und Saltimbocca. Wir empfehlen ihn ebenso zu Ossobuco, Sardinien, Reiskugeln, Polenta und Pasteten.

**Servierempfehlung:**

Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Toskana
<b>Subregion:</b>	Chianti
<b>Produzent:</b>	Frescobaldi
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 89/100, Score 17.5/20
<b>Ausbau:</b>	6 Monate in Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2023
<b>Rebsorte(n):</b>	Sangiovese, Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	0130817

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Castiglioni Chianti DOCG

Frescobaldi

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 89/100, Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Sangiovese, Merlot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2023
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	6 Monate in Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren