



2015 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 bei unseren Kunden. Ganze 14 Monate reift der Wein im Barrique, bevor er das Gut verlässt. Als Essensbegleiter harmonisiert der Muro Antico hervorragend mit kalten Platten, mittelkräftigen Hartkäsen oder kurz gebratenem Fleisch und bereitet auch zu Pizza und Pasta immer große Trinkfreude.

Degustationsnotiz:

Undurchdringliches Purpurrot, violette Reflexe. Ein sehr offenes, ansprechendes Bouquet nach Himbeeren und Holundersaft, auch eine deutliche Würznote, Kakao und Crémant-Schokolade, schliesslich etwas Baumnuss. Weicher Auftakt, abgelöst von einer sehr kompakten und fruchtintensiven Aromatik, nun auch Sauerkirschen und Brombeeren, von ausgesprochener Intensität und Dichte, untermalt von samtweichen Gerbstoffen; weit über die Mitte hinaus intensiv bleibend, sanfte Röstaromen im langanhaltenden Finish.

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.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:

Italien

Region:

Toskana

Subregion:

Chianti

Produzent:

Renzo Masi & Fattoria di Basciano

Bewertung(en):

Score 18/20

Ausbau:

14 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

13.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2028

Rebsorte(n):

80% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Syrah

Artikelnummer:

0421515

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chianti Riserva DOCG

Muro Antico
Renzo Masi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	80% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.