



2017 Chianti DOCG

Renzo Masi

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

Herkunftsland: Italien

Region: Toskana

Subregion: Chianti

Produzent: Fattoria di Basciano-Renzo Masi

Bewertung(en):

Ausbau: 4.5 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0 %

Trinkreife: Früher Genuss, kann jedoch ohne weiteres 3 bis 5 Jahre haltbar sein.

Rebsorte(n): 95% Sangiovese, 5% Colorino

Artikelnummer: 1627217

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chianti DOCG

Renzo Masi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	95% Sangiovese, 5% Colorino
Trinkreife:	Früher Genuss, kann jedoch ohne weiteres 3 bis 5 Jahre haltbar sein.
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4.5 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren