



## 2018 Castiglioni Chianti DOCG

Frescobaldi

Frescobaldi's Vorzeige-Chianti passt immer

**Beschreibung:**

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

**Degustationsnotiz:**

Strahlendes Rubinrot, violette Reflexe. Ein Verbund von kleinen, rotbeerigen Noten wie Preiselbeeren und roten Johannisbeeren mit Nuancen nach Caramel und Lebkuchengewürzen. Weicher Auftakt, abgelöst von einer samtigen, sehr fruchtbetonten Gaumenaromatik, nun auch rote Kirschen und eine Spur Nougat, schliesslich einige Edelholznoten; ausgeglichen und von schöner Saftigkeit, leicht Gerbstoffbetontes Finale.

**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>	Wine Spectator 89/100, Score 17.5/20
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	Sangiovese, Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	0130818

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Castiglioni Chianti DOCG

Frescobaldi

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