



2018 Chianti DOCG

Selected by Mövenpick, Renzo Masi

Ein ehrlich gemachter Chianti

Beschreibung:

Dieser Wein ist das Produkt einer klassischen Assemblage von Trauben der besten toskanischen Chianti-Lagen

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Rubinrot. Eine kraftvolle, sehr offene Chianti-Nase mit viel Kirschfrucht und roten Johannisbeeren, auch etwas Würze. Am Gaumen gefällt dieser Chianti durch viel Saftigkeit, rotbeerige Frucht und zarten Würznoten nach Zimt und Lebkuchen; im Abgang viel Schmelz und ein Hauch Caramel zeigend.

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):	Score 17.5/20
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	75% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Syrah, 5% Colorino
Artikelnummer:	0814218

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chianti DOCG

Selected by Mövenpick
Renzo Masi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	75% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Syrah, 5% Colorino
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren