



2016 Tenuta Perano Riserva

Chianti Classico DOCG, Azienda Agricola Frescobaldi

Riserva-Rarität aus dem Herzen des Chianti Classico

Beschreibung:

Die Familie Frescobaldi präsentiert mit dem Riserva Tenuta Perano einen sehr typischen, facettenreichen und ausdrucksstarken Chianti Classico. Das Traubengut wurde von Hand gelesen und streng selektiert. Ganze 24 Monate reifte diese Riserva im Eichenholz. Ein Genuss zu Fleischgerichten oder zu aromatischem Halbhart- und Hartkäse.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:

Italien

Region:

Toscana

Subregion:

Chianti

Produzent:

Frescobaldi

Bewertung(en):

Parker 94/100, Wine Spectator 93/100, Decanter 91/100, James Suckling 93/100

Ausbau:

24 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2031

Rebsorte(n):

Sangiovese, Merlot

Artikelnummer:

0937216

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Tenuta Perano Riserva

Chianti Classico DOCG

Azienda Agricola Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Parker 94/100, Wine Spectator 93/100, Decanter 91/100, James Suckling 93/100
Rebsorte(n):	Sangiovese, Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.