

2016 Chianti Riserva DOCG

Muro Antico, Renzo Masi

Aus dem Herzen des Chianti Rùfina

Beschreibung:
Der Chianti Riserva von Paolo Masi, der sein Familienweingut mit viel Umsicht leitet, hat viele treue Fans bei unseren Kunden. Er reift 14 Monate in der Barrique, bevor er das Weingut verlässt. Der Muro Antico harmoniert ausgezeichnet mit der Küche Italiens, er ist speziell zu kalten Platten und Pilzgerichten ein Gedicht.
Degustationsnotiz:
Purpurrot, leicht aufgehellter Rand. Fein komponiertes und sehr offenes Bouquet nach Johannisbeergelee, Pflaumen, etwas Zimt, schliesslich auch Milchschokolade; am Gaumen rund und von elegantem Trinkfluss, eine feine Sangiovese-Aromatik offenbart sich, auch etwas Würze, prachtvolle Frische-Frucht-Balance; die Tannine sind weich, reif und gekonnt integriert; angenehme Röstaromen geben diesem Chianti Riserva viel Schmelz; balsamisches Finale, das anhält.
Passt zu:
Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiessen, 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:	Fattoria di Basciano-Renzo Masi
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	80% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Syrah
Artikelnummer:	0421516

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de

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 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de