



2018 Chianti Classico DOCG

Pèppoli, Marchesi Antinori

Großartig ausgewogener Chianti Classico DOCG

Beschreibung:

Ein Chianti Classico, der aus Sangiovese und einem kleinen Zusatz von Merlot und Syrah Trauben hergestellt wird. Die Verfeinerung dauert max. 9 Monate und erfolgt in 55 hl Fässern aus slawischem Eichenholz, 10% verfeinert in Fässern aus amerikanischem Eichenholz; dem folgen eine weitere Verfeinerung auf der Flasche.

Degustationsnotiz:

Präsentiert sich in rubinroter Farbe. An der Nase auffallend intensive Noten von roter Frucht wie Kirsche und Erdbeere in schöner Ausgewogenheit mit den blumigen Anklängen an Hundsrose; zarte Gewürznoten mit sanften Toastaromen und Gewürzkräutern vervollständigen das Bouquet. Am Gaumen ist der Wein lebhaft, frisch, mit weichen Tanninen und einem Nachgeschmack, der an die Duftnoten erinnert.

Servierempfehlung:

Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren

Herkunftsland:	Italien
Region:	Toscana
Subregion:	Chianti
Produzent:	Antinori
Bewertung(en):	
Alkoholgehalt:	13.5 %
Artikelnummer:	1056318

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chianti Classico DOCG

Pèppoli
Marchesi Antinori

Herkunft: Italien
Bewertung(en):
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren