



2016 Tenuta Perano

Chianti Classico DOCG, Azienda Agricola Frescobaldi

Beschreibung:

Die Familie Frescobaldi präsentiert mit dem Tenuta Perano einen sehr typischen, facettenreichen und ausdrucksstarken Chianti Classico. Das Traubengut wurde von Hand gelesen und streng selektiert. 12 Monate reifte diese Cuvée im Eichenholz. Ein Genuss zu Fleischgerichten oder zu aromatischem Halbhart- und Hartkäse.

Degustationsnotiz:

Rubinfarben, leicht aufgehellter Rand. Eine fruchtbetonte Nase, an Himbeeren und Kirschen erinnernd, ergänzt durch dezente Röstaromen und etwas Unterholz, sehr ausdrucksvoll. Am Gaumen zeigt sich eine sehr schöne Intensität und Balance zwischen Frucht und Frische, geschmeidig und aromenintensiv, wiederum rotfruchtig geprägt, aber auch Caramel und Milkschokolade; saftig im Abgang.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Italien
Region:	Toskana
Subregion:	Chianti
Produzent:	Frescobaldi
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Wine Enthusiast 92/100, Wine Spectator 92/100
Ausbau:	24 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	Sangiovese
Artikelnummer:	0937116

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Tenuta Perano

Chianti Classico DOCG

Azienda Agricola Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Wine Enthusiast 92/100, Wine Spectator 92/100
Rebsorte(n):	Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.