

2017 Tenuta Perano

Chianti Classico DOCG, Frescobaldi

Ein Frescobaldi aus dem Herzen des Chianti

Beschreibung:
Auf dem Vorzeigeweingut Tenuta Perano der Familie Frescobaldi ist ein facettenreicher, ausdrucksstarker Chianti Classico gelungen. Die Familie Frescobaldi begeistert nicht nur mit herausragenden Weinen, auch das Weingut in der Nähe von Gaiole ist einen Besuch wert. Besonders sehenswert sind die Rebberge auf 500 Meter über Meer, die im Stil eines natürlichen Amphitheaters angeordnet sind. Der Gambero Rosso hat Frescobaldi zum Weingut des Jahres 2020 gewählt.
Degustationsnotiz:
Mittleres Rubin, leicht durchscheinend. Rote Johannisbeeren und Himbeeren, aber auch Caramelnoten und etwas Würze in der ausgeglichenen, typischen Sangiovese-Nase, dezent metallische Noten. Samtiger Auftakt, abgelöst von rotfruchtigen Aromen, die an Sauerkirschen erinnern, jahrgangstypisch von schöner Reife, die Tannine zeigen noch etwas Grip; über die Mitte hinaus auch Aromen nach Kakao und gut gebackenem Brot, feines Finale.
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:	Toskana
Subregion:	Chianti
Produzent:	Frescobaldi
Bewertung(en):	James Suckling 93/100
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	Sangiovese
Artikelnummer:	0937117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Tenuta Perano

Chianti Classico DOCG
Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 93/100
Rebsorte(n):	Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
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