2016 Rialzi Gran Selezione

Tenuta Perano, Chianti Classico DOCG, Azienda Agricola Frescobaldi

Frescobaldis Aufsteiger aus dem Classico

Degustationsnotiz:
Rubinrot, mit granatfarbenen Akzenten und leicht aufgehelltem Rand. Eine deutlich rotfruchtige Aromatik nach Pflaumen, Preiselbeeren und saftigen Kirschen, auch etwas Zimt und geröstete Haselnüsse. Am Gaumen zeigt sich eine tiefe Sangiovese-Aromatik, nun auch Himbeeren und Walderdbeeren, sehr ausgeglichen und von einer traumhaften Konzentration, unterlegt von samtenen Tanninen; eine passende Frische führt in den lange nachhallenden Abgang.
Passt zu:
Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.
Servierempfehlung:
Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Toskana
Subregion:	Chianti
Produzent:	Frescobaldi
Bewertung(en):	James Suckling 96/100, Parker 95/100, Score 19/20, Wine Enthusiast 91/100, Decanter 93/100, Falstaff 94/100
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	1009816

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rialzi Gran Selezione

Tenuta Perano
Chianti Classico DOCG
Azienda Agricola Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 96/100, Parker 95/100, Score 19/20, Wine Enthusiast 91/100, Decanter 93/100, Falstaff 94/100
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

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