


# 2018 Chianti Riserva DOCG

Muro Antico, Renzo Masi

Ein Chianti Riserva wie aus dem Bilderbuch

**Beschreibung:**
Der Chianti Riserva Muro Antico von Paolo Masi hat viele treue Fans unter unseren Kundinnen und Kunden. Es dürften einige dazukommen, denn Paolo Masi, der das Weingut mit viel Umsicht führt, ist mehr als zufrieden mit dem neuen Jahrgang: „Der 2018er ist unser bisher schönster Muro Antico.“ Ganze 14 Monate reift der Wein im Barrique, bevor er das Gut verlässt.
**Degustationsnotiz:**
Kräftiges Rubinrot, leicht aufgehellt zum Rand hin. Eine komplexe, gut entwickelte Nase nach Sauerkirschen und roten Johannisbeeren, auch ein Hauch Trüffel-Schokolade, Karamell, Unterholz und Wildleder. Chianti-typische Aromatik, die an viel rote Frucht erinnert wie Preiselbeeren und Kirschen, die passende Säure verleiht diesem Rotwein Frische und balanciert die Struktur gut aus; nach und nach auch etwas Würze offenbarend, kompakt und temperamentvoll; erstaunliche Abgangslänge.
**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:** | Renzo Masi & Fattoria di Basciano |
| **Bewertung(en):** | Score 18/20 |
| **Ausbau:** | 14 Monate im Barrique |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Alkoholgehalt:** | 14.0 % |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2030 |
| **Rebsorte(n):** | 80% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Syrah |
| **Artikelnummer:** | 0421518 |

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 2030 |
| **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