



## 2021 Chianti DOCG

Renzo Masi

Toscana im Glas

### **Beschreibung:**

Intensiv rot leuchtet der Wein und nimmt uns mit auf eine Reise in den Süden. Fruchttige Kirsch Aromen, feine Gewürze und gut eingebundenes Tannin erfreuen den Gaumen. Dieser Chianti ist der Prototyp des italienischen Weines.

### **Degustationsnotiz:**

Sattes Rubinrot, granatrote Reflexe. Eine rasch sich breit machende Sangiovese-Aromatik, die an rote Kirschen, Himbeeren und würzige Noten erinnert, schließlich eine Spur Grafit. Anmutig und saftig präsentiert sich der Gaumen, nebst der sehr präsenten Frucht zeigt dieser Chianti eine ausgezeichnete Struktur und viel Samtigkeit; anhaltender Finish.

### **Passt zu:**

Besonders toll zu Bolognese, Cannelloni, Lasagne, Pizza Napoletana und Saltimbocca. Wir empfehlen ihn ebenso zu Ossobuco, Sardinien, Reiskugeln, Polenta und Pasteten.

### **Servierempfehlung:**

Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Toscana
<b>Subregion:</b>	Chianti
<b>Produzent:</b>	Renzo Masi & Fattoria di Basciano
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Artikelnummer:</b>	1627221

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Chianti DOCG**

Renzo Masi

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren