



## 2015 Chianti DOCG

Selected by Mövenpick, Renzo Masi

### Degustationsnotiz:

Rubinfarben, von guter Intensität. Eine typische Chianti-Nase mit viel roter Beerenfrucht, Himbeeren und rote Kirschen, fein ergänzt durch etwas Zimtwürze und einer Spur Süssholz. Am Gaumen rund und ausgewogen, unterlegt von einer guten Frischenote, angenehm füllig und viel Trinkfluss offenbarend; von mittlerer Abgangslänge, leicht Caramel-betont.

### 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>	Toskana
<b>Subregion:</b>	Chianti
<b>Produzent:</b>	Masi Renzo & C. Fattoria di Basciano
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17/20
<b>Herstellung:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2021
<b>Traubensorte(n):</b>	75% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Syrah, 5% Colorino
<b>Originalgebinde:</b>	6er-Karton
<b>Artikelnummer:</b>	0814215075C6100

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Chianti DOCG**

Selected by Mövenpick  
Renzo Masi

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** Score 17/20  
**Traubensorte(en):** 75% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Syrah, 5%  
Colorino  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2021  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 12 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren