2020 Chianti Classico DOCG

Castello di Ama

Chianti Classico wie er im Buche steht

Beschreibung:
Einer der besten Produzenten im ganzen Chianti Gebiet ist zweifelsohne das Castello di Ama. Auf 80ha werden rund um das Weingut auf besten Lagen die Trauben für die klassischen Weine angebaut. Das Weingut ist mit eines der höchstgelegenen Weingüter im gesamten Chianti Classico. Der Chianti Classico aus 96% Sangiovese und 4% Merlot besitzt eine wunderbar fruchtig frische Nase mit betörenden Noten von Kirsche und saftiger Himbeere. Das Tannin ist angenhem feinkörnig und der Gaumen wird durch eine angenehme Würze überrascht.
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:	Castello di Ama
Bewertung(en):	Antonio Galloni 90/100
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	96% Sangiovese, 4% Merlot
Artikelnummer:	1201020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chianti Classico DOCG

Castello di Ama

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Antonio Galloni 90/100
Rebsorte(n):	96% Sangiovese, 4% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
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