

## 2019 Chianti Classico DOCG Gran Selezione

San Lorenzo, Castello di Ama

Einzellagen Chianti mit langem Nachhall



### Beschreibung:

Von einem der arriviertesten und besten Produzenten des gesamten Chianti Gebiets stammt dieser Chianti Gran Selezione. Das Castello liegt auf einer Anhöhe auf rund 450-550 Metern über Meereshöhe, die Weinberge gruppieren sich rund um den Hügel - typisch Toskana. Die Lage "San Lorenzo" liegt in einem Seitental des Schlosses, die Böden dort sind geprägt von Kalk und Ton. Hier reifen die Sangiovese, Merlot und Malvasia Trauben bis zur perfekten Reife aus. Der Ausbau im Barrique sorgt für unheimliche Sanftheit und Weiche, ohne aber dabei flach zu werden. In der Nase finden sich rote Johannisbeeren und reife Pflaumen, der Gaumen ist langanhaltend und angenehm frisch.

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Toskana
<b>Subregion:</b>	Chianti
<b>Produzent:</b>	Castello di Ama
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Sangiovese, 13% Merlot, 7% Malvasia Nera
<b>Artikelnummer:</b>	1201319

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Chianti Classico DOCG Gran Selezione**

San Lorenzo  
Castello di Ama

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Sangiovese, 13% Merlot, 7% Malvasia Nera
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.