



2020 Chianti Classico Riserva DOCG

Villa Antinori, Marchesi Antinori

Eine Riserva in unverwechselbarem Antinori-Stil

Beschreibung:

Wie alle Weine der Familie Antinori ist auch diese Riserva ein absoluter Klassiker aus der Toskana – eine delikate, sehr elegante und zugleich kraftvolle Chianti-Interpretation mit langer Holzfassreife und nobler Tanninstruktur.

Passt zu:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, 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:

Antinori

Bewertung(en):

Gambero Rosso 3/3, James Suckling 92/100, Luca Maroni 93/100, Wine Enthusiast 91/100, Wine Spectator 93/100, Decanter 94/100

Ausbau:

12 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Rebsorte(n):

Sangiovese, Andere Rebsorten

Artikelnummer:

0443520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chianti Classico Riserva DOCG

Villa Antinori

Marchesi Antinori

Herkunft: Italien

Bewertung(en): Gambero Rosso 3/3, James Suckling 92/100,
Luca Maroni 93/100, Wine Enthusiast 91/100,
Wine Spectator 93/100, Decanter 94/100

Rebsorte(n): Sangiovese, Andere Rebsorten

Weinbau: Traditionell

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 14.0 %

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.