



## 2013 Chianti Riserva D.O.C.G.

Muro Antico, Renzo Masi

Aus dem Herzen des Chianti Rufina

### Beschreibung:

Der Chianti Riserva von Paolo Masi, der sein Familienweingut mit viel Umsicht leitet, hat viele treue Fans bei unseren Kunden. Er reift 14 Monate in der Barrique, bevor er das Weingut verlässt. Der Muro Antico harmonisiert ausgezeichnet mit der Küche Italiens, er ist speziell zu kalten Platten und Pilzgerichten ein Gedicht.

### 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:

Toscana

### Subregion:

Chianti

### Produzent:

Masi Renzo & C. Fattoria di Basciano

### Bewertung(en):

### Herstellung:

14 Monate in Barrique

### Weinbau:

Traditionell

### Alkoholgehalt:

13.5 %

### Trinkreife:

Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren

### Traubensorte(n):

80% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Syrah

### Artikelnummer:

0421513

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Chianti Riserva DOCG**

Muro Antico  
Renzo Masi

**Herkunft:** Italien

**Bewertung(en):**

**Traubensorte(en):** 80% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Syrah

**Trinkreife:** Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren

**Weinbau:** Traditionell

**Herstellung:** 14 Monate in Barrique

**Alkoholgehalt:** 13.5 %

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