

2021 Chianti Classico DOCG

Brancaia (Bio)

Angesagter Sangiovese Stil aus dem Chianti Gebiet



Beschreibung:

Ursprünglich wollte Barbara Widmer, die Önologin des Weingutsm, Architektin werden. Aber durch den elterlichen Kauf eines Weinguts wurde sie mit dem Weinbau vertraut und ist seitdem eine der bekanntesten Winzerinnen der Region und verantwortlich für drei Weingüter. Der Brancaia ist fokussiert auf die Frucht und die Saftigkeit. Ein reinsortiger Sangiovese, der das moderne Chianti zum Ausdruck bringt.

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:	Brancaia
Bewertung(en):	Score 18.00/20
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	1211421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chianti Classico DOCG

Brancaia (Bio)

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18.00/20
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.