



2020 Chianti Riserva DOCG

Muro Antico, Renzo Masi

Ein Chianti Riserva wie aus dem Bilderbuch

Beschreibung:

Der Chianti Riserva Muro Antico von Paolo Masi hat viele treue Fans unter unseren Kundinnen und Kunden und begeistert als Essensbegleiter zu italienischen Spezialitäten aller Art. Paolo Masi, der das Weingut im Chianti Rufina führt, setzt bei diesem Riserva auf einen langen Ausbau im Barrique. Allen seinen Weinen ist eines gemeinsam: Sie bieten sehr viel fürs Geld und übertreffen mit ihrer Qualität Jahr für Jahr die Erwartungen.

Degustationsnotiz:

Mittleres Rubinrot, granatrote Akzente. Sangiovese-typische Nase nach roten Johannisbeeren und Sauerkirschen, ergänzt durch eine delikate Zimtnote und eine Spur Grafit, schließlich ein Hauch Malz. Eine schöne toskanische Frische vermählt sich mit den vorwiegend rotbeerigen Aromen, Himbeeren und Johannisbeeren, nun auch etwas Pfeffer und dezente Röstaromen; die Tannine sind geschliffen und fein integriert, geschmeidiges, mittellanges Finale.

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: | Renzo Masi & Fattoria di Basciano |
| Bewertung(en): | Score 18.5/20 |
| Ausbau: | 14 Monate im Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 14.0 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2032 |
| Rebsorte(n): | 80% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Syrah |
| Artikelnummer: | 0421520 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chianti Riserva DOCG

Muro Antico
Renzo Masi

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Italien |
| Bewertung(en): | Score 18.5/20 |
| Rebsorte(n): | 80% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Syrah |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2032 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 14 Monate im Barrique |
| Alkoholgehalt: | 14.0 % |
| Service: | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |