



2022 Chianti DOCG

Renzo Masi

Toskana im Glas

Beschreibung:

Intensiv rot leuchtet der Wein und nimmt uns mit auf eine Reise in den Süden. Fruchttige Kirsch Aromen, feine Gewürze und gut eingebundenes Tannin erfreuen den Gaumen. Dieser Chianti ist der Prototyp des italienischen Weines.

Degustationsnotiz:

Sattes Rubinrot, granatrote Reflexe. Eine rasch sich breit machende Sangiovese-Aromatik, die an rote Kirschen, Himbeeren und würzige Noten erinnert, schließlich eine Spur Grafit. Anmutig und saftig präsentiert sich der Gaumen, nebst der sehr präsenten Frucht zeigt dieser Chianti eine ausgezeichnete Struktur und viel Samtigkeit; anhaltender Finish.

Passt zu:

Besonders toll zu Bolognese, Cannelloni, Lasagne, Pizza Napoletana und Saltimbocca. Wir empfehlen ihn ebenso zu Ossobuco, Sardinien, Reiskugeln, Polenta und Pasteten.

Servierempfehlung:

Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren

Herkunftsland:	Italien
Region:	Toskana
Subregion:	Chianti
Produzent:	Renzo Masi & Fattoria di Basciano
Bewertung(en):	Gilbert & Gaillard Gold/100
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	95% Sangiovese, 5% Colorino
Artikelnummer:	1627222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chianti DOCG

Renzo Masi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Gilbert & Gaillard Gold/100
Rebsorte(n):	95% Sangiovese, 5% Colorino
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren