



2021 Chianti Classico DOCG

Castello di Ama

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:

Toscana

Subregion:

Chianti

Produzent:

Castello di Ama

Bewertung(en):

Ausbau:

12 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

13.5 %

Rebsorte(n):

96% Sangiovese, 4% Merlot

Artikelnummer:

1201021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chianti Classico DOCG

Castello di Ama

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	96% Sangiovese, 4% Merlot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.