



## 2015 Chianti DOCG

Renzo Masi

**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:** Masi Renzo & C. Fattoria di Basciano

**Bewertung(en):**

**Alkoholgehalt:** 13.0 %

**Trinkreife:** Früher Genuss, kann jedoch ohne weiteres 3 bis 5 Jahre haltbar sein.

**Originalgebinde:** 24er-Karton

**Artikelnummer:** 1627215037C8100

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Chianti DOCG**

Renzo Masi

**Herkunft:** Italien

**Bewertung(en):**

**Trinkreife:** Früher Genuss, kann jedoch ohne weiteres 3 bis 5 Jahre haltbar sein.

**Alkoholgehalt:** 13.0 %

**Service:** Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren