

Chianti DOCG

Ganz klassischer Chianti mit typischer Kirschfrucht und Geschmeidigkeit. Ein viel mehr als korrekter Chianti zu einem ebensolchen Preis. Der Prototyp des guten Weines für jeden Tag.

Erzeuger:	Az. Agr. Podere di Marcialla
Anbaugebiet:	Chianti
Rebsorte:	Sangiovese, Canaiolo, Colorino
Jahrgang:	2023
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 1-2 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Italien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	eher deftiger toskanischer Küche
Artikel-Nr.	26100
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-006
Schweflige Säure frei (mg/l)	5
Gesamtsäure (g/l)	5,5
Restzucker (g/l)	0,1
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	28
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,2
Weinstil	ausgewogen

