

Chianti Classico DOCG

Der 2017er-Jahrgang stellt stilistisch einen schönen Kontrast zu den beiden Vorgängerjahrgängen dar. Das Jahr war von Hitze und Trockenheit geprägt und führte zu einer der frühesten Ernte aller Zeiten. Trotz der hohen Temperaturen ist die Stilistik des Weins, vielleicht aufgrund der Kargheit der Bedingungen, eher kühl geraten. Die Anmutung ist elegant, mit einer an Pinot Noir erinnernden Aromatik. Im Duft findet sich Lavendel und Zedernholz. Am Gaumen eine schöne Frische mit etwas Grafit. Insgesamt der eher klassische Typ und schon erstaunlich zugänglich.

JG 2017 91/100 Punkte James Suckling, 90/100 Punkte FALSTAFF, 89/100 Punkte Vinous by Antonio Galloni

Erzeuger:	Fattoria Casaloste
Anbaugebiet:	Chianti Classico
Rebsorte:	Sangiovese, Merlot
Jahrgang:	2017
Temperatur:	16°C
Lagerzeit:	jetzt + 5-8 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Italien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Dry Aged Beef Steak, reifem Käse
Artikel-Nr.	26405.17
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-006
Schweflige Säure frei (mg/l)	21
Gesamtsäure (g/l)	5,3
Restzucker (g/l)	0,4
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	91
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13,6
Weinstil	Holzfass

