

Chianti Classico DOCG

In der Nase Aromen von süßer Schwarzkirsche und Waldbeeren sowie die für das Weingut so typischen Kaffeearomen. Am Gaumen fest verwobene Sauerkirsche mit chiantitypischem Säurezug, der bei der Frucht und dem weichen Tannin keine Härte aufkommen lässt. Unglaublich gute Balance zwischen allen Komponenten. Feinkörnige Tannine machen den Wein jetzt bereits erstaunlich zugänglich, gleichzeitig eignet er sich aber auch zur Lagerung.

JG 2019 92/100 Punkte Vinous by Antonio Galloni, 92/100 Punkte FALSTAFF, 91/100 Punkte Suckling, 89/100 Punkte Parker

Erzeuger:	Fattoria Casaloste
Anbaugebiet:	Chianti Classico
Rebsorte:	Sangiovese, Merlot
Jahrgang:	2019
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 5-8 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Italien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	Dry Aged Beef Steak, reifem Käse
Artikel-Nr.	26405.19
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-006
Schweflige Säure frei (mg/l)	30
Gesamtsäure (g/l)	5,4
Restzucker (g/l)	1
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	91
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,4
Weinstil	Holzfass

