

## Chianti Classico DOCG

Der Weinjahrgang 2022 in der Toskana, insbesondere im Chianti-Gebiet, wird insgesamt als sehr gut bis exzellent bewertet: Das Jahr war geprägt von einem heißen und trockenen Sommer, was in vielen Regionen zu kleineren Erträgen, aber konzentrierten und aromatisch intensiven Trauben führte. Somit folgt dem zu Recht hochgelobten Jahrgang 2021 ein würdevoller Nachfolger. In der Nase buhlen dunkle Beerenfrüchte mit Veilchen, Muskatnuss und den gewohnten Kaffeearomen um Aufmerksamkeit. Ergänzt wird das vielfältige Aroma durch Sauerkirschen und Kräuter. Am Gaumen saftige Frucht dank der voll ausgereiften Trauben und feines Tannin, welches sich bereits gut in den jugendlichen Wein einfügt. Alles wiederum sehr ausgewogen und auf hohem Niveau für einen Einstiegswein!

Erzeuger:	Fattoria Casaloste
Anbaugebiet:	Chianti Classico
Rebsorte:	Sangiovese, Merlot
Jahrgang:	2022
Temperatur:	17-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 5-8 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Italien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	Dry Aged Beef Steak, reifem Käse
Artikel-Nr.	26405.22
Volumen	0,75l

### Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-006
Schweflige Säure frei (mg/l)	30
Gesamtsäure (g/l)	5,3
Restzucker (g/l)	0,5
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	80
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,3
Weinstil	Holzfass

