

## Casaloste Chianti Classico Riserva DOCG

Nach dem schwierigen Jahrgang 2017 war 2018 im Chianti-Bereich ein 'normales' Jahr ohne echte Wetterextreme. Je mehr es Richtung Lese ging, umso trockener wurde es dann allerdings: die Reben blieben mehrere Wochen ohne Niederschlag. Doch die Temperaturen erreichten nie Spitzenwerte wie in 2015 und dank kühler Nächte konnte die Frische in den Trauben gut erhalten bleiben. Viel Röstaromen in der Nase, weniger Vanille, dafür Kokos, dunkler Tabak und Pinienkerne. Saftige dunkle Kirschen und Pflaumen, Süßholz und Tomatenblatt. Spürbare Frische durch die Säurestruktur und herbale Noten, dazu eine langgezogene salzige Mineralität. Tannine mit feiner Körnung, im Moment noch ziemlich kernig. Wie so oft fällt die Riserva einen Tick klassischer aus als Gran Selezione oder Don Vincenzo.

JG 2018 93/100 Punkte Suckling, 93/100 Punkte Vinous by Antonio Galloni, 90/100 Punkte Parker, 90/100 Punkte FALSTAFF

Erzeuger:	Fattoria Casaloste
Anbaugebiet:	Chianti Classico
Rebsorte:	Sangiovese, Merlot
Jahrgang:	2018
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 7-8 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Italien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	rosa gebratenem Rehrücken mit Gemüse, reifem Käse
Artikel-Nr.	26410.18
Volumen	0,75l



### Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-006
Schweflige Säure frei (mg/l)	8
Gesamtsäure (g/l)	6,1
Restzucker (g/l)	0,9
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	88
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,4
Weinstil	Barrique