

Casaloste Chianti Classico Riserva DOCG

Das Jahr 2019 zeichnete sich durch eine bemerkenswerte Ausgewogenheit aus: Niederschläge fielen in ausreichendem Maß und zu den entscheidenden Zeitpunkten, während die ausgeprägten Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht während der Lese dazu beitrugen, Frische und phenolische Reife in ein harmonisches Gleichgewicht zu bringen. Mit über 90% ist Sangiovese hier die prägende Traube, eine kleiner Anteil Merlot verleiht dem Chianti aber zusätzlichen fruchtigen Charme. Die Gärung findet überwiegend in kleinen Edelstahlbehältern mit ausgewählten Hefen und kontrollierter Temperatur statt, danach folgt der Ausbau in Barriques aus französischer Eiche aus Allier für etwa 14 Monate mit anschließender Flaschenreife für weitere mindestens 6 Monate. Feine Nase mit Aromen von Maraska-Kirsche, Pflaumen und feinen Röstaromen wie Vanille und Süßholz. Die lange Reifung der Riserva sorgt am Gaumen für eine seidig-weiße Tanninstruktur. Die Säure ist brillant und nimmt dem Wein jegliche Üppigkeit oder Schwere, bleibt total saftig und eher auf der verspielten Seite.

93/100 Punkte FALSTAFF

| | |
|--------------|---|
| Erzeuger: | Fattoria Casaloste |
| Anbaugebiet: | Chianti Classico |
| Rebsorte: | Sangiovese, Merlot |
| Jahrgang: | 2019 |
| Temperatur: | 17-18°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. | 26410.19 |
| Volumen | 0,75l |

Weinanalyse

| | |
|------------------------------|------------|
| kontrolliert durch | IT-BIO-006 |
| Schweflige Säure frei (mg/l) | 6 |
| Gesamtsäure (g/l) | 6 |
| Restzucker (g/l) | 0,5 |



Weinpass



| | |
|----------------------------|----------|
| Vorhandener Alkohol (Vol%) | 15 |
| Weinstil | Barrique |