

## Chianti Classico Gran Selezione DOCG

Die Gran Selezione wird nur in besonders guten Jahren aufgelegt. Beim großartigen Jahrgang 2015 musste Giovanni d'Orsi nicht lange überlegen. Beeindruckende Nase von reifen roten Früchten, wie Pflaume und Maraschino-Kirsche. Dazu würzige Aromen von süßem Tabak, Lakritz und geröstetem Kaffee. Wie es sich für einen großen Jahrgang gehört, sind die einzelnen Komponenten wie Säure, Tannin und Alkohol perfekt miteinander verwoben. Tolle Eleganz und Vielschichtigkeit, hat großes Lagerpotenzial.

JG 2015 97/100 Punkte Daniele Cernilli - Der ultimative Weinführer Italiens  
2019, 95/100 Punkte James Suckling, 93/100 Punkte Vinous by Antonio Galloni,  
93/100 Punkte Falstaff

Erzeuger:	Fattoria Casaloste
Anbaugebiet:	Chianti Classico
Rebsorte:	Sangiovese
Jahrgang:	2015
Temperatur:	16°C
Lagerzeit:	jetzt + 7-8 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Italien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	rotem Fleisch und gereiftem Käse
Artikel-Nr.	26420.15
Volumen	0,75l



### Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-006
Schweflige Säure frei (mg/l)	27
Gesamtsäure (g/l)	5,7
Restzucker (g/l)	0,9
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	74
Vorhandener Alkohol (Vol%)	15
Weinstil	Barrique