

Chianti Classico Gran Selezione DOCG

Der Jahrgang 2016 schließt qualitativ fast nahtlos an den großartigen 2015er an. Die Trauben stammen aus den besten Selektionen der Ost- und Westseite des Betriebs, wo sie besonders gut ausreifen und einen Wein mit hohem Alkoholgrad liefern, der sich aber perfekt in den Wein integriert. Der Wein reifte 18 Monate in französischer Allier-Eiche seiner Vellendung entgegen. Hochfeine Nase von Wildzwetschgen und Cassis. Am Gaumen ein breites Spektrum, das von dunklen Kirschen bis hin zu Schokolade und Tabak reicht. Geballte Kraft in eleganter Hülle, ein beeindruckender Gesamteindruck!

JG 2016 94/100 Punkte James Suckling, 94/100 Punkte FALSTAFF, 93/100 Punkte Meiningers Weinwelt

Erzeuger:	Fattoria Casaloste
Anbaugebiet:	Chianti Classico
Rebsorte:	Sangiovese
Jahrgang:	2016
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 7-8 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Italien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Chateaubriand mit Sauce Béarnaise und gereiftem Käse
Artikel-Nr.	26420.16
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-006
Schweflige Säure frei (mg/l)	13
Gesamtsäure (g/l)	5,8
Restzucker (g/l)	0,8
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	73
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,9
Weinstil	Barrique

