

## Chianti Classico Gran Selezione DOCG

2017 steht etwas im Schatten der beiden vorherigen Top-Jahrgänge 2015 und 2016. Es stimmt ja auch, 2017 war kein einfacher Jahrgang für die Winzer in der Toskana. Teilweise Frost im Frühjahr, im Sommer eine nicht enden wollende Phase von Hitze und Trockenheit, dabei Erntemengen deutlich unter dem langjährigen Durchschnitt. Die notorischen Schwarzseher sprachen anfangs schon vom schlechtesten Jahrgang Italiens seit vielen Jahren. Giovanni d'Orsi für seinen Teil muss in diesem Jahrgang ganz viel richtig gemacht haben, so schwierig auch die meteorologischen Umstände waren. Ein unglaublich einnehmender Wein mit verführerischem Duft und genau dem richtigen Einsatz von Holz. In der Nase Kokos, geröstete Pinienkerne, zerlassene Butter, Veilchen, Virginia-Tabak und satte Schattenmorellen-Frucht. Sehr gute Körnung der Gerbstoffe mit großem Potenzial. Vollmundig und mit viel Kraft, dennoch trotz 15% Alkohol nie eindimensional oder ermüdend. Pflaume, rote Johannisbeere, Tomatenblatt am Gaumen. Im Finish eine sehr saftige Säure und rauchig-salzige Mineralität im Wechselspiel, das den Wein ganz lange tragen wird. Eine wirklich grandiose Gran Selezione und eine echte Entdeckung.

JG 2017 94/100 Punkte Suckling, 94/100 Punkte FALSTAFF, 93/100 Punkte Vinous by Antonio Galloni, 88/100 Punkte Parker, 16/20 Punkte VINUM

Erzeuger:	Fattoria Casaloste
Anbaugebiet:	Chianti Classico
Rebsorte:	Sangiovese
Jahrgang:	2017
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 7-8 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Italien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	Entrecôte mit Fenchel, reifem Käse
Artikel-Nr.	26420.17
Volumen	0,75l

### Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-006
Schweflige Säure frei (mg/l)	13
Gesamtsäure (g/l)	6,3



# Weinpass



Schweflige Säure gesamt (mg/l)	86
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,7
Weinstil	Barrique