Weinpass

Chianti Classico Gran Selezione DOCG

Nach dem sehr heißen und trockenen Jahrgang 2017, der auch mengenmäßig in der Toskana schwierig war, war 2018 ebenfalls von viel Hitze geprägt. Wieder ein Jahrgang für füllige Weine, der dennoch etwas frischere, ausbalanciertere Weine als 2017 hervorgebracht hat. Viel Röstaromen und reife Frucht in der ersten Nase. Sehr warm und fleischig. Reife, fast getrocknete dunkle Früchte wie Sauerkirschen und Blaubeeren. Dazu Zedernholz, Rauch und süßliche Gewürze. Eine jugendliche, die Mächtigkeit des Weins im Zaum haltende rassige Säure. Erstaunlich mürbe Gerbstoffe und cremig-weich am Gaumen. Als Kontrast dazu: im letzten Drittel getrockneter Salbei, schwarzer Pfeffer, Holunderblatt sowie eine markante salzig-austrocknender Mineralität. Eine warme und kraftvolle Gran Selezione, bei der Giovanni d'Orsi dennoch ausreichend herbale Frische, Druck und Mineralität auf die Flasche gebracht hat. In der Anlage der 2017er nicht unähnlich, aber einen Hauch frischer und kühler.

JG 2018 94/100 Punkte Suckling

Erzeuger:	Fattoria Casaloste
Anbaugebiet:	Chianti Classico
Rebsorte:	Sangiovese
Jahrgang:	2018
Temperatur:	16°C
Lagerzeit:	jetzt + 7-8 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Italien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Entrecôte mit Fenchel, reifem Käse
Artikel-Nr.	26420.18
Volumen	0,75l

Weinanalyse	
kontrolliert durch	IT-BIO-006
Schweflige Säure frei (mg/l)	13
Gesamtsäure (g/l)	5,8
Restzucker (g/l)	0
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	82
Vorhandener Alkohol (Vol%)	15,1

© Peter Riegel Weinimport. Die Weinanalyse stellt lediglich einen Durchschnittswert dar.

Weinpass

© Peter Riegel Weinimport. Die Weinanalyse stellt lediglich einen Durchschnittswert dar.