# Weinpass

riegel bioweine

## Chianti Classico Gran Selezione DOCG

Das Jahr 2019 war insgesamt recht ausgewogen. Die ausreichenden Niederschläge zu den entscheidenden Zeitpunkten sowie die ausgeprägten Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht während der Ernte trugen dazu bei, Frische und phenolische Reife in Einklang zu bringen. Intensive Röstaromen und reife Früchte prägen den ersten Eindruck. Der Wein wirkt sehr warm und vollmundig. Es zeigen sich reife, fast getrocknete dunkle Früchte wie Sauerkirschen und Blaubeeren, ergänzt durch Noten von Zedernholz, Rauch und süßen Gewürzen. Eine lebendige, rassige Säure sorgt dafür, dass die Kraft des Weins gut ausbalanciert bleibt. Die Tannine sind bemerkenswert geschmeidig und verleihen dem Gaumen eine cremige Weichheit. Hinten raus treten Aromen von Kräutern, schwarzem Pfeffer und Brombeeren auf, begleitet von der klassischen, salzig-mineralischen Note. Dieser Wein ist einnehmend und druckvoll zugleich und verfügt dabei über eine schöne Frische und Mineralität. Großes Potenzial!

| | |
|---|---|
| Erzeuger: | Fattoria Casaloste |
| Anbaugebiet: | Chianti Classico |
| Rebsorte: | Sangiovese |
| Jahrgang: | 2019 |
| Temperatur: | 16°C |
| Lagerzeit: | jetzt + 7-8 Jahre |
| Weinart: | Rotwein |
| Land: | Italien |
| Qualität: | Qualitätswein |
| Geschmack: | trocken |
| Vegan: | ja |
| Passt zu: | Chateaubriand mit Rotweinjus und gereiftem Käse |
| Artikel-Nr. | 26420.19 |
| Volumen | 0,75l |

| Weinanalyse | |
|---|---|
| kontrolliert durch | IT-BIO-006 |
| Schweflige Säure frei (mg/l) | 22 |
| Gesamtsäure (g/l) | 5,4 |
| Restzucker (g/l) | 0 |
| Schweflige Säure gesamt (mg/l) | 72 |
| Vorhandener Alkohol (Vol%) | 14,7 |
| Weinstil | Barrique |

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