

Chianti Classico Gran Selezione DOCG

Der Jahrgang 2021 gilt in der Toskana als einer der herausragendsten der letzten Jahre und bietet ideale Voraussetzungen für große Sangiovese-Weine. Die Gran Selezione von Casaloste, erstmals mit dem Jahrgang 2011 erzeugt, vereint die besten Trauben der Ost- und Westhänge des Weinguts und bringt die ganze Finesse und Ausdruckskraft des Terroirs zum Vorschein. Die Vinifikation erfolgt in Edelstahltanks mit ausgewählten Hefen und schonender Extraktion mittels Délestage, um Struktur und Langlebigkeit zu fördern. Anschließend reift der Wein 18 Monate in Barriques aus französischer Allier-Eiche, davon 30 % in neuem Holz. In der Nase entfaltet sich ein vielschichtiges Bouquet aus reifen Pflaumen, Maraschino-Kirschen, süßem Tabak, Lakritz und feinen balsamischen Anklängen. Am Gaumen zeigt sich die Gran Selezione elegant und samtig, mit dichter Frucht, reifen Tanninen und bemerkenswerter Tiefe. Die harmonisch eingebundene Säure verleiht Balance, während der lange, umhüllende Nachhall von würzigen Nuancen und einer charakteristischen Note dunkler Bitterschokolade geprägt ist. Ein großer Chianti Classico mit exzellentem Reifepotenzial.

Erzeuger:	Fattoria Casaloste
Anbaugebiet:	Chianti Classico
Rebsorte:	Sangiovese
Jahrgang:	2021
Temperatur:	16°C
Lagerzeit:	jetzt + 7-8 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Italien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Chateaubriand mit Rotweinjus, reifem Cheddar-Käse
Artikel-Nr.	26420.21
Volumen	0,75l



Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-006
Schweflige Säure frei (mg/l)	0
Gesamtsäure (g/l)	0
Restzucker (g/l)	0
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	0

Vorhandener Alkohol (Vol%)

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

Weinpass



Weinstil

Barrique