

Chianti Classico Gran Selezione DOCG Magnum

Lieferung in der 1er Holzkiste

JG 2015 97/100 Punkte Daniele Cernilli - Der ultimative Weinführer Italiens
2019, 95/100 Punkte James Suckling, 93/100 Punkte Vinous by Antonio
Galloni, 93/100 Punkte Falstaff

Erzeuger:	Fattoria Casaloste
Anbaugebiet:	Chianti Classico
Rebsorte:	Sangiovese
Jahrgang:	2015
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 7-8 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Italien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	Chateaubriand mit Sauce Béarnaise und gereiftem Käse
Artikel-Nr.	26421.15Mag
Volumen	1,5l

Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-006
Schweflige Säure frei (mg/l)	27
Gesamtsäure (g/l)	5,7
Restzucker (g/l)	0,9
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	74
Vorhandener Alkohol (Vol%)	15
Weinstil	Barrique

