

PURO Chianti Rufina Riserva DOCG ohne SO2-Zusatz

Mit dem PURO zeigt Lavacchio, dass man Chianti nicht nur ohne Schwefelzusatz qualitätsfördernd im Holzfass ausbauen kann. Dieser Wein zeigt zudem ein sehr gutes Reifepotenzial. Nach 12 Monaten im Barrique und über drei Jahren in der Flasche hat die Riserva nun eine wunderschöne Trinkreife erreicht. Intensive violette Farbe. Das Bukett ist langanhaltend mit Noten von Brombeeren und Roten Johannisbeeren. Am Gaumen weiche Tannine und reife Frucht. Ein überzeugender Chianti mit eher moderner Prägung, der den Schwefel nicht vermissen lässt.

JG 2016 2/3 Gläser Gambero Rosso

Erzeuger:	Azienda Lavacchio
Anbaugebiet:	Chianti Rufina
Rebsorte:	Sangiovese
Jahrgang:	2016
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 4-5 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Italien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	Minestrone (dicke Gemüsesuppe), in Rotwein geschmortes Kaninchen
Artikel-Nr.	26512
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-006
Schweflige Säure frei (mg/l)	4
Gesamtsäure (g/l)	5,1
Restzucker (g/l)	0,9
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	9
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13,5
Weinstil	Barrique

