Chianti (Castello di Gabbiano)

Wein|expertise

Castello di Gabbiano
Toskana



Geschmack |
Klassische Cuvée aus autochthonen Rebsorten ohne Holzfassausbau. Angenehmes Bukett mit floralen Noten und Anklängen
an Veilchen sowie Aromen roter Beeren. Ein junger, frischer Chianti für jeden Tag mit weichen Tanninen und mittlerem Abgang . Schmeckt vorzüglich zu einer Pasta mit Pilz- und Fleischsaucen, gegrilltem Lamm oder mittelreifen Käsesorten.

Rebsorten |
Andere (10 %)
Sangiovese (90 %)

Analysedaten |
Alkohol: 12,77 % | Säure: 4,80 g/l |
Restzucker: 1,30 g/l

Passt zu ... |
Fleisch: Hell/Weiß, Lamm
Gemüse: Pilze
Käse: Mittelalt
Pasta/Nudeln: mit Fleisch, Vegetarisch