

# 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: 13,10% | Säure: 5,30 g/l |  
Restzucker: 2,00 g/l

### Passt zu ... |

Fleisch: Hell/Weiß, Lamm  
Gemüse: Pilze  
Käse: Mittelalt  
Pasta/Nudeln: mit Fleisch, Vegetarisch