

Chianti Classico Riserva (Castello di Gabbiano)

Wein | expertise

Castello di Gabbiano
Toscana

Geschmack |

International mehrfach ausgezeichnete Chianti Classico Riserva. Erzeugt aus handverlesenem Traubengut der ältesten Lagen von Castello di Gabbiano. Reichhaltiges Bukett mit Aromen schwarzer Kirschen, Erdbeeren, Zedernholz und Tabak. Elegant und mit gutem Trinkfluss am Gaumen, feste Tanninstruktur, frische und gut ausbalancierte Säure, im Abgang bleibt er lange präsent. Genießen Sie ihn pur im Glas oder als stilvollen Begleiter von gebratenem roten Fleisch, Wild mit schweren Saucen und gereiftem Käse.

Rebsorten |

Merlot (5 %)

Sangiovese (95 %)

Fassreife |

12 Monate in Barriques/12 Monate Barriques und großes Holzfass

Analysedaten |

Alkohol: 14,50 % | Säure: 5,15 g/l |

Restzucker: < 2.00 g/l

Passt zu ... |

Fleisch: Gebraten, Rot

Käse: Reif

Wild: Hirsch, Reh, Wildbret, Wildente, Wildschwein

