Bellezza Chianti Classico Gran Selezione

Castello di Gabbiano
Toskana

Geschmack |
Rebsortenreiner Sangiovese , sein streng selektiertes Lesegut stammt von den besten Lagen des Weingutes. Präsentiert im Glas ein dunkles Rubinrot. Besticht im Bukett durch eine filigrane, vielschichtige Nase , in der rote Beeren und Zitrusnoten dominieren, begleitet von Würz- und Vanillenoten. Am Gaumen frisch und mit der für Sangiovese typischen prägnanten Säure ausgestattet. Elegante, seidige Tannine ; ein Wein zum Genießen, der zudem ein sehr gutes Lagerpotenzial besitzt. Ein großartiger Solist (großes Glas!), lässt sich auch sehr gut zu Wildgerichten, Speisen mit weißem Trüffel und reifen Käsen servieren.

Rebsorten |
Sangiovese (100 %)

Fassreife |
16 Monate Holzfass

Analysedaten |
Alkohol: 13,50 % | Säure: 5,20 g/l |
Restzucker: 1,50 g/l

Passt zu ... |
Gemüse: Trüffel (weiß)
Käse: Reif
Sonstiges: Solo (zu) trinken
Wild: Hirsch, Reh, Wildbret, Wildente, Wildschwein