



2007 Chianti Riserva DOCG

Muro Antico Renzo Masi

Dichtes Purpurrot, leicht aufhellender Rand. Kirschenkompott und reife Pflaumen in der schön entwickelten Nase, untermalt von etwas Süssholz und dezenten Röstaromen, Caramel. Vielfältige Geschmackskomponenten offenbaren sich im Gaumen, Himbeeren und rote Kirschen, ergänzt von einer feinen Würze, insgesamt sehr harmonisch strukturiert, schokoladige Noten und etwas Mokka führen ins kompakte, ausgewogene Finale.

Bewertung: Score 18/20

Herstellung: Ausbau während 14 Monaten in zweijährigen Barriques aus französischer Eiche.

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Lagerfähigkeit: Jetzt bis 2019

Traubensorte(n): Sangiovese, Syrah, Merlot

Alkoholgehalt: 14.0%

Herkunftsland: Italien

Region: Toskana

Winzer: Masi Renzo EC, Fattoria di Basciano

Weintyp: Kräftige Rotweine

Passt zu: kräftige, gebundene Suppen, Vorspeisen von Wild oder Lamm, geschmorte oder gebratene Gerichte wie Ragouts oder Etreçôte vom Rind , gebratenem Fisch und Hartkäse.

Einsteckkarte für Weinregalclips

Grösse: A7 74x105

Beim Kauf unserer Weinregalclips können Sie diese Karten einfach ausdrucken, ausschneiden und einstecken. Das schafft Übersicht in Ihrem Weinkeller



2007 Chianti Riserva DOCG
Muro Antico Renzo Masi

Traubensorte(n): Sangiovese, Syrah, Merlot
Alkoholgehalt: 14.0%

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Lagerfähigkeit: Jetzt bis 2019