



Tenuta Perano

Chianti Classico DOCG, Azienda Agricola Frescobaldi

Frescobaldi aus dem Herzen des Chianti Classico

Beschreibung:

Die Familie Frescobaldi präsentiert mit dem Tenuta Perano einen sehr typischen, facettenreichen und ausdrucksstarken Chianti Classico. Das Traubengut wurde von Hand gelesen und streng selektiert. 12 Monate reifte diese Cuvée im Eichenholz. Ein Genuss zu Fleischgerichten oder zu aromatischem Halbhart- und Hartkäse.

Degustationsnotiz:

Rubinfarben, von guter Intensität. Himbeeren und Sauerkirschen sowie etwas Nelkenwürze und Wacholder in der ausdrucksstarken Nase, dazu gesellen sich Milkschokolade und Mocca. Am Gaumen weich und sehr aromatisch, die rote Frucht ist sehr präsent, auch Preiselbeeren, die Tannine sind gekonnt eingebunden; viel Fruchtdruck zeigend, lang und anhaltend im frischen Abgang.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Chianti
Produzent:	Azienda Agricola Frescobaldi
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	Sangiovese, Merlot
Artikelnummer:	0937119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Tenuta Perano

Chianti Classico DOCG
Azienda Agricola Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Ratings:	Wine Enthusiast 93/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	Sangiovese, Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.