



Tenuta Perano Riserva

Chianti Classico DOCG, Azienda Agricola Frescobaldi

Riserva aus dem Herzen des Chianti Classico

Beschreibung:

Aufgrund seiner facettenreichen Persönlichkeit zählt dieser Frescobaldi-Klassiker zu unseren Favoriten aus der Toskana. Die starke Typizität verdankt diese Riserva der Toplage in der Nähe von Gaiole, zumal zahlreiche Reben in diesem natürlichen Amphitheater sehr alt sind. Eine wichtige Rolle spielt auch der Ausbau in Eichenfässern, denn die lange Reifung verleiht diesem edlen Chianti Classico viel Finesse und Entwicklungspotenzial.

Degustationsnotiz:

Rubinfarben, leicht aufgehellter Rand. Eine rotfruchtige Nase, die sich allmählich im Glas aufbaut: rote Kirschen, Pflaumen, auch etwas Zimtwürze, im passenden Zusammenspiel mit röstartigen Aromen. Am Gaumen eine schöne Konzentration zeigend, wiederum rotfruchtig, ergänzt durch einige Brotkrustentöne, Vanille und Kirschlikör, die Tannine sind reif und gut eingebunden; konzentriertes, balanciertes und langanhaltendes Finale.

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:

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

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Chianti
Produzent:	Azienda Agricola Frescobaldi
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	Sangiovese, Merlot
Artikelnummer:	0937220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Tenuta Perano Riserva

Chianti Classico DOCG
Azienda Agricola Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 94/100, Antonio Galloni 93/100, Decanter 93/100, Falstaff 93/100, Luca Maroni 94/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Sangiovese, Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.