

Rialzi Gran Selezione

Tenuta Perano, Chianti Classico DOCG, Azienda Agricola Frescobaldi

Erster Jahrgang der Gran Selezione von Frescobaldis neuem Chianti-Classico-Weingu

Beschreibung:
Der höchste Ausdruck aus dem Herzen des Chianti Classico. In einer Höhe von 500 Metern über dem Meeresspiegel und darüber befindet sich der Rialzi-Weinberg, der auf drei Terrassen mit Alberese-Böden und einer Südwestausrichtung liegt.
Aromenprofil:
Dichtes Rubin, granatfarbene Reflexe. Eine sehr saubere, stimmungsvolle Nase, die Aromen von Hmbeeren und Pflaumen offenbart, auch etwas Mocca und ein Hauch Sandelholz. Eine zauberhafte Eleganz und viel Saftigkeit am Gaumen, wiederum rotfruchtig geprägt, nun auch Preiselbeeren, Vanille und etwas Zimt; sehr crèmige und welche Tannine, feinmineralische Noten im anhaltenden Abgang.
Passt zu:
Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.
Temperatur:
Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Chianti
Produzent:	Chianti Classico DOCG
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	1009815

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rialzi Gran Selezione

Tenuta Perano
Chianti Classico DOCG

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 95/100, Gambero Rosso 3/3, Parker 94+/100, Wine Enthusiast 92/100, Wine Spectator 94/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch