



Rialzi Gran Selezione

Tenuta Perano, Chianti Classico DOCG, Azienda Agricola Frescobaldi

Gran Selezione: Frescobaldi's Chianti der ersten Güteklasse

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.

Degustationsnotiz:

Rubinrot, mit granatfarbenen Akzenten und leicht aufgehelltem Rand. Eine deutlich rotfruchtige Aromatik nach Pflaumen, Preiselbeeren und saftigen Kirschen, auch etwas Zimt und geröstete Haselnüsse, dahinter Vanille und eine Spur Unterholz. Am Gaumen zeigt sich eine tiefe Sangiovese-Aromatik, nun auch Himbeeren und Walderdbeeren, sehr ausgeglichen und von einer traumhaften Konzentration, unterlegt von samtigen Tanninen, ausgesprochen druckvoll; eine passende Frische führt in den lange nachhallenden Abgang. Zeigt viel Potenzial.

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.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Chianti

Produzent: Chianti Classico DOCG

Ausbau: 36 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2033

Rebsorte(n): Sangiovese

Artikelnummer: 1009818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rialzi Gran Selezione

Tenuta Perano
Chianti Classico DOCG

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	36 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.