



Rialzi Gran Selezione

Tenuta Perano, Chianti Classico DOCG, Azienda Agricola Frescobaldi

Frescobaldi's Chianti der obersten Güteklasse Gran Selezione

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:

Dichtes Rubin, granatfarbene Reflexe. Eine sehr saubere, stimmungsvolle Nase, die Aromen von Himbeeren 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 cremige und weiche 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.

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:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Rebsorte(n):	99% Sangiovese, 1% Merlot
Artikelnummer:	1009820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rialzi Gran Selezione

Tenuta Perano
Chianti Classico DOCG

Herkunft:	Italien
Ratings:	Decanter 94/100, James Suckling 93/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	99% Sangiovese, 1% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.