



2015 Tenuta Perano

Chianti Classico DOCG, Azienda Agricola Frescobaldi

Ein herausragender Erstjahrgang

Beschreibung:

Die Familie Frescobaldi präsentiert mit dem ersten Jahrgang ihres 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:

Rubinrot, mittlere Intensität. Sauerkirschen und Himbeeren in der bezaubernden, Sangiovese-typischen Nase, ergänzt durch Noten nach Milkschokolade und etwas Kakao. Eleganter Auftakt, abgelöst von einer sehr intensiven, dichten Aromatik, die rotbeerigen Noten bestätigen sich, ergänzt durch etwas Süssholz und Ruchbrotnoten, auch Caramel; ausgewogenes, frisches Finale.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Italien
Region:	Toskana
Subregion:	Chianti
Produzent:	Frescobaldi
Bewertung(en):	James Suckling 93/100
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Rebsorte(n):	Sangiovese
Artikelnummer:	0937115

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Tenuta Perano

Chianti Classico DOCG

Azienda Agricola Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 93/100
Rebsorte(n):	Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.