



## 2015 Chianti Riserva DOCG

Muro Antico, Renzo Masi

Aus dem Herzen des Chianti Rufina

### Beschreibung:

Der Chianti Riserva Muro Antico von Paolo Masi, der sein Familienweingut mit viel Umsicht leitet, hat viele treue Fans bei unseren Kunden. Er reift 14 Monate im Barrique, bevor er das Weingut verlässt. Der Muro Antico harmoniert ausgezeichnet mit der Küche Italiens, er ist speziell zu kalten Platten und Pilzgerichten ein Gedicht. Der lang ersehnte Jahrgang 2015 ist eben eingetroffen.

### Degustationsnotiz:

Undurchdringliches Purpurrot, violette Reflexe. Ein sehr offenes, ansprechendes Bouquet nach Himbeeren und Holundersaft, auch eine deutliche Würznote, Kakao und Crémant-Schokolade, schliesslich etwas Baumnuss. Weicher Auftakt, abgelöst von einer sehr kompakten und fruchtintensiven Aromatik, nun auch Sauerkirschen und Brombeeren, von ausgesprochener Intensität und Dichte, untermalt von samtweichen Gerbstoffen; weit über die Mitte hinaus intensiv bleibend, sanfte Röstaromen im langanhaltenden Finish.

### Passt zu:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

### Servierempfehlung:

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

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Toscana
<b>Subregion:</b>	Chianti
<b>Produzent:</b>	Renzo Masi & Fattoria di Basciano
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	14 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Syrah
<b>Artikelnummer:</b>	0421515

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Chianti Riserva DOCG

Muro Antico  
Renzo Masi

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Syrah
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	14 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.