



## 2016 Tenuta Perano Riserva

Chianti Classico DOCG, Azienda Agricola Frescobaldi

Riserva-Rarität aus dem Herzen des Chianti Classico

### Beschreibung:

Die Familie Frescobaldi präsentiert mit dem Riserva Tenuta Perano einen sehr typischen, facettenreichen und ausdrucksstarken Chianti Classico. Das Traubengut wurde von Hand gelesen und streng selektiert. Ganze 24 Monate reifte diese Riserva im Eichenholz. Ein Genuss zu Fleischgerichten oder zu aromatischem Halbhart- und Hartkäse.

### Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

### Servierempfehlung:

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

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Toskana
<b>Subregion:</b>	Chianti
<b>Produzent:</b>	Frescobaldi
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 94/100, Wine Spectator 93/100, Decanter 91/100, James Suckling 93/100
<b>Ausbau:</b>	24 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2031
<b>Rebsorte(n):</b>	Sangiovese, Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	0937216

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Tenuta Perano Riserva**

Chianti Classico DOCG

Azienda Agricola Frescobaldi

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** Parker 94/100, Wine Spectator 93/100, Decanter 91/100, James Suckling 93/100  
**Rebsorte(n):** Sangiovese, Merlot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2031  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 24 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.