



## 2016 Chianti Riserva DOCG

Muro Antico, Renzo Masi

Aus dem Herzen des Chianti Rufina

### **Beschreibung:**

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

### **Degustationsnotiz:**

Purpurrot, leicht aufgehellter Rand. Fein komponiertes und sehr offenes Bouquet nach Johannisbeergelee, Pflaumen, etwas Zimt, schliesslich auch Milkschokolade; am Gaumen rund und von elegantem Trinkfluss, eine feine Sangiovese-Aromatik offenbart sich, auch etwas Würze, prachtvolle Frische-Frucht-Balance; die Tannine sind weich, reif und gekonnt integriert; angenehme Röstaromen geben diesem Chianti Riserva viel Schmelz; balsamisches Finale, das anhält.

### **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.

### **Herkunftsland:**

Italien

### **Region:**

Toscana

### **Subregion:**

Chianti

### **Produzent:**

Fattoria di Basciano-Renzo Masi

### **Bewertung(en):**

Score 18/20

### **Ausbau:**

14 Monate im Barrique

### **Weinbau:**

Traditionell

### **Alkoholgehalt:**

14.0 %

### **Trinkreife:**

Jetzt bis 2029

### **Rebsorte(n):**

80% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Syrah

### **Artikelnummer:**

0421516

## 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 2029
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	14 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.