



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:

Toskana

Subregion:

Chianti

Produzent:

Fattoria di Basciano-Renzo Masi

Bewertung(en):

Score 18/20

Ausbau:

14 Monate in 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

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	80% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.