



2016 Rialzi Gran Selezione

Tenuta Perano, Chianti Classico DOCG, Azienda Agricola Frescobaldi

Frescobaldi's Aufsteiger aus dem Classico

Degustationsnotiz:

Rubinrot, mit granatfarbenen Akzenten und leicht aufgehelltem Rand. Eine deutlich rotfruchtige Aromatik nach Pflaumen, Preiselbeeren und saftigen Kirschen, auch etwas Zimt und geröstete Haselnüsse. Am Gaumen zeigt sich eine tiefe Sangiovese-Aromatik, nun auch Himbeeren und Walderdbeeren, sehr ausgeglichen und von einer traumhaften Konzentration, unterlegt von samtigen Tanninen; eine passende Frische führt in den lange nachhallenden Abgang.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Toskana
Subregion:	Chianti
Produzent:	Frescobaldi
Bewertung(en):	Falstaff 94/100, Score 19/20
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	1009816

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rialzi Gran Selezione

Tenuta Perano
Chianti Classico DOCG
Azienda Agricola Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Falstaff 94/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.