

2017 Chianti Riserva DOCG

Muro Antico, Renzo Masi

Aus dem Herzen des Chianti Rufina

Beschreibung:
Der Chianti Riserva Muro Antico von Paolo Masi hat viele treue Fans bei unseren Kunden. Ganze 14 Monate reift der Wein im Barrique, bevor er das Gut verlässt. Als Essensbegleiter harmoniert der Muro Antico hervorragend mit kalten Platten, mittelkräftigen Hartkäsen oder kurz gebratenem Fleisch und bereitet auch zu Pizza und Pasta immer große Trinkfreude.
Degustationsnotiz:
Mittleres Rubinrot, granatrote Akzente. Sangiovese-typische Nase nach roten Johannisbeeren und Sauerkirschen, ergänzt durch eine delikate Zimtnote und eine Spur Grafit, schliesslich ein Hauch Malz. Eine schöne toskanische Frische vermählt sich mit den vorwiegend rotbeerigen Aromen, Himbeeren und Johannisbeeren, nun auch etwas Pfeffer und dezente Röstaromen; die Tannine sind geschliffen und fein integriert, geschmeidiges, mittellanges Finale. Ein ausgesprochen harmonischer Chianti.
Passt zu:
Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiessen, 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 im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	80% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Syrah
Artikelnummer:	0421517

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

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 im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch