



2018 Tenuta Perano

Chianti Classico DOCG, Azienda Agricola Frescobaldi

Chianti Classico aus Frescobaldis Meisterhand

Beschreibung:

Auf dem Vorzeigeweingut Tenuta Perano der Familie Frescobaldi ist ein facettenreicher, ausdrucksstarker Chianti Classico gelungen. Das Weingut in bevorzugter Lage in der Nähe von Gaiole ist ein wunderschöner Ort zum Besuchen und Verweilen. Besonders sehenswert: die Rebberge, die auf 500 Metern über dem Meeresspiegel im Stil eines natürlichen Amphitheaters angeordnet sind.

Degustationsnotiz:

Rubinrote Robe, granatfarbene Akzente. Saftige Sauerkirschen und rote Johannisbeeren ergänzen sich mit einer zauberhaften Lebkuchenwürze und einem Hauch Vanille. Fein texturiert und unterlegt von einer passenden Frische, viel rote Frucht, aber auch Caramel und eine Spur Nougat, die Tannine sind passend eingebunden; druckvoll über die Mitte hinaus, sehr aromatisches, anhaltendes Finale. Traumhaft gelungen.

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.

Herkunftsland:ItalienRegion:ToskanaSubregion:ChiantiProduzent:Frescobaldi

Bewertung(en): James Suckling 95–96/100, Score 18/20, Falstaff 92/100

Ausbau: 24 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 14.0 %
Trinkreife: Jetzt bis 2027
Rebsorte(n): 100% Sangiovese

Artikelnummer: 0937118



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Tenuta Perano

Chianti Classico DOCG Azienda Agricola Frescobaldi

Herkunft: Italien

Bewertung(en): James Suckling 95–96/100, Score 18/20,

Falstaff 92/100

Rebsorte(n): 100% Sangiovese
Trinkreife: Jetzt bis 2027
Weinbau: Traditionell

Ausbau: 24 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 14.0 %

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge

Weine können mit dem Dekantieren noch

zulegen.