2017 Tenuta Perano Riserva

Chianti Classico DOCG, Azienda Agricola Frescobaldi

Riserva-Rarität aus dem Herzen des Chianti Classico

Beschreibung:
Die Familie Frescobaldi präsentiert mit dem Riserva Tenuta Perano einen sehr typischen, facettenreichen und ausdrucksstarken Chianti Classico. Das Traubengut wurde von Hand gelesen und streng selektiert. Ganze 24 Monate reifte diese Riserva im Eichenholz. Ein Genuss zu Fleischgerichten oder zu aromatischem Halbhart- und Hartkäse.

Degustationsnotiz:
Dichtes Rubinrot, nur leicht aufgehellter Rand. Eine rotbeerige Nase, die sich allmählich im Glas aufbaut: Himbeeren und Preiselbeeren, im passenden Zusammenspiel mit röstartigen Aromen und etwas Lebkuchenwürze. Am Gaumen eine schöne Konzenration zeigend, präsente Tannine, die reif sind, aber noch etwas Grip zeigen; konzentriertes, blalanciertes, leicht mineralisches Finale.

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:	Italien
Region:	Toskana
Subregion:	Chianti
Produzent:	Frescobaldi
Bewertung(en):	Falstaff 93/100, Antonio Galloni 92/100, Score 18/20
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	Sangiovese, Merlot
Artikelnummer:	0937217

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

Tenuta Perano Riserva

Chianti Classico DOCG
Azienda Agricola Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Falstaff 93/100, Antonio Galloni 92/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	Sangiovese, Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Ausbau:	24 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