

2018 Rialzi Gran Selezione

Tenuta Perano, Chianti Classico DOCG, Azienda Agricola Frescobaldi

Gran Selezione: Frescobaldis Chianti dererstен Güteklasse

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, dahinter Vanille und eine Spur Unterholz. Am Gaumen zeigt sich eine tiefe Sangiovese-Aromatik, nun auch Himbeeren und Walderdbeeren, sehr ausgeglichen und von einer traumhaften Konzentration, unterlegt von samtenen Tanninen, ausgesprochen druckvoll; eine passende Frische führt in den lange nachhallenden Abgang. Zeigt viel Potenzial.

Passt zu:
Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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):	Score 19/20
Ausbau:	36 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	Sangiovese
Artikelnummer:	1009818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rialzi Gran Selezione

Tenuta Perano
Chianti Classico DOCG
Azienda Agricola Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	36 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

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