



## 2020 Tenuta Perano

Chianti Classico DOCG, Azienda Agricola Frescobaldi

Frescobaldi aus dem Herzen des Chianti Classico

### 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:

Rubinfarben, leicht heller werdend zum Rand hin. Eine terroirbetonte Nase, an Himbeeren und Kirschen erinnernd, ergänzt durch zurückhaltende Röstaromen, nasser Stein und einige mediterrane Kräuternoten. Am Gaumen zeigt sich eine sehr schöne Intensität und Balance zwischen Frucht und Frische, geschmeidig und aromenintensiv, wiederum rotfruchtig geprägt, aber auch Kakao und ein Hauch Gewürznelke; saftig im Abgang.

### 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):

James Suckling 93/100, Score 18/20, Decanter 92/100, Falstaff 92/100

### Weinbau:

Traditionell

### Alkoholgehalt:

13.5 %

### Trinkreife:

Jetzt bis 2029

### Rebsorte(n):

Sangiovese, Andere Rebsorten

### Artikelnummer:

0937120

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Tenuta Perano

Chianti Classico DOCG  
Azienda Agricola Frescobaldi

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 93/100, Score 18/20, Decanter 92/100, Falstaff 92/100
<b>Rebsorte(n):</b>	Sangiovese, Andere Rebsorten
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.