



2021 Marchese Antinori

Chianti Classico Riserva DOCG, Tenuta Tignanello, Marchesi Antinori

Ein ausdrucksstarker Sangiovese

Beschreibung:

Die Tenuta Tignanello liegt im Herzen des Chianti Classico auf den sanften Hügeln zwischen dem Greve- und dem Pesa-Tal. Der Marchese Antinori ist ein historischer Wein des Hauses Antinori, der seit dem Jahrgang 2011 aus Trauben der Tenuta Tignanello erzeugt wird. Er bringt die Qualität und Eleganz des Sangioveses dieser Region zum vollen Ausdruck.

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:

Antinori

Bewertung(en):

Wine Spectator 95/100, Antonio Galloni 93/100, Parker 94/100, Score 19/20

Ausbau:

24 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Rebsorte(n):

90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer:

1308121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Marchese Antinori

Chianti Classico Riserva DOCG
Tenuta Tignanello
Marchesi Antinori

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Wine Spectator 95/100, Antonio Galloni 93/100,
Parker 94/100, Score 19/20
Rebsorte(n): 90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.