



## 2021 Tenuta Perano

Chianti Classico DOCG, Azienda Agricola Frescobaldi

Frescobaldi aus dem Herzen des Chianti Classico

### **Beschreibung:**

Die Familie Frescobaldi präsentiert mit dem Tenuta Perano einen sehr typischen, facettenreichen und ausdrucksstarken Chianti Classico. Das Traubengut wurde von Hand gelesen und streng selektiert. 12 Monate reifte diese Cuvée im Eichenholz. Ein Genuss zu Fleischgerichten oder zu aromatischem Halbhart- und Hartkäse.

### **Degustationsnotiz:**

Rubinrote Robe, etwas aufgehellter Rand. Saftige Sauerkirschen und rote Johannisbeeren vermählen 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 Zedernholz, die Tannine sind passend eingebunden; druckvoll über die Mitte hinaus, sehr aromatisches, anhaltendes Finale mit fabelhafter Tiefe.

### **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):**

Wine Spectator 93/100, Falstaff 92/100, Luca Maroni 93/100, Score 18/20

### **Ausbau:**

24 Monate im Barrique

### **Weinbau:**

Traditionell

### **Alkoholgehalt:**

13.5 %

### **Trinkreife:**

Jetzt bis 2030

### **Rebsorte(n):**

90% Sangiovese, 10% Andere Rebsorten

### **Artikelnummer:**

0937121

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Tenuta Perano**

Chianti Classico DOCG  
Azienda Agricola Frescobaldi

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** Wine Spectator 93/100, Falstaff 92/100, Luca Maroni 93/100, Score 18/20  
**Rebsorte(n):** 90% Sangiovese, 10% Andere Rebsorten  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2030  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 24 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.