



2020 Chianti DOCG Montespertoli

Montalbino

Degustationsnotiz:

Fruchtbetonter, harmonischer und ausgewogener Chianti mit schöner Komplexität und viel Charme.

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:	
Bewertung(en):	
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	Sangiovese, Canaiolo, Colorino
Artikelnummer:	1356320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chianti DOCG Montespertoli

Montalbino

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	Sangiovese, Canaiolo, Colorino
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.