# 2024 Castiglioni Chianti DOCG

Frescobaldi

Frescobaldis Vorzeige-Chianti passt immer

**Beschreibung:**
Ein ehrlich gemachter, weicher Chianti mit starkem Sangiovese-Charakter, der reichlich Trinkfreude bereitet.
**Degustationsnotiz:**
Konzentriertes Rubinrot, violette Akzente. Ein sehr vinöses Bouquet nach Pflaumen und roten Kirschen, auch kleinen Walderdbeeren, gepaart mit etwas Milchschokolade und Zimt. Eine reichhaltige Fruchtpalette offenbart sich am Gaumen, wiederum rotfruchtig geprägt, gepaart mit einer charakteristischen Sangiovese-Frische, die diesem Chianti viel Saftigkeit verleiht; gradlinig im fruchtbetonten, ausgesprochen samtigen Abgang.
**Passt zu:**
Besonders toll zu Bolognese, Cannelloni, Lasagne, Pizza Napoletana und Saltimbocca. Wir empfehlen ihn ebenso zu Ossobuco, Sardinen, Reiskugeln, Polenta und Pasteten.
**Servierempfehlung:**
Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren

| | |
|---|---|
| **Herkunftsland:** | Italien |
| **Region:** | Toskana |
| **Subregion:** | Chianti |
| **Produzent:** | Frescobaldi |
| **Bewertung(en):** | Score 17.5/20 |
| **Ausbau:** | 6 Monate im Stahltank |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Alkoholgehalt:** | 12.5 % |
| **Rebsorte(n):** | Merlot, Sangiovese |
| **Artikelnummer:** | 0130824 |

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Castiglioni Chianti DOCG

Frescobaldi

| | |
|---|---|
| **Herkunft:** | Italien |
| **Bewertung(en):** | Score 17.5/20 |
| **Rebsorte(n):** | Merlot, Sangiovese |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Ausbau:** | 6 Monate im Stahltank |
| **Alkoholgehalt:** | 12.5 % |
| **Service:** | Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren |

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