


# 2014 Chianti Riserva DOCG

Muro Antico, Renzo Masi

Aus dem Herzen des Chianti Rùfina

**Beschreibung:**
Dieser Wein ist der perfekte Essensbegleiter zu den Spezialitäten der italienischen Küche. Paolo Masi, der das Familienweingut leitet, versteht sich darauf, Weine mit viel Trinkspaß zu vinifizieren. Mit großer Sorgfalt wird das Traubengut für die Riserva Weine ausgelesen.
**Degustationsnotiz:**
Tiefes Purpurrot, granatrote Reflexe. Reife Pflaumen und Himbeeren in der verführerischen, gut gereiften Nase, auch eine Spur Sauerkirschen und Noten nach Caramel und Kakao. Kompakter, sehr trinkanimierender Gaumenfluss, wiederum rotfruchtig geprägt, von guter Struktur und einnehmender Eleganz, eine typische Toskana-Frische gesellt sich dazu; Schokoladentarte und eine Spur Zimt im lange nachhallenden Finale.
**Passt zu:**
Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiessen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.
**Servierempfehlung:**
Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

| | |
|---|---|
| **Herkunftsland:** | Italien |
| **Region:** | Toskana |
| **Subregion:** | Chianti |
| **Produzent:** | Masi Renzo & C. Fattoria di Basciano |
| **Bewertung(en):** | Score 17.5/20 |
| **Herstellung:** | 14 Monate in Barrique |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Alkoholgehalt:** | 13.5 % |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2026 |
| **Traubensorte(n):** | 80% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Syrah |
| **Originalgebinde:** | 6er-Karton |
| **Artikelnummer:** | 0421514075C6100 |

Mövenpick Schweiz AG, Division Wein, Hauptsitz, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Chianti Riserva DOCG

Muro Antico
Renzo Masi

| | |
|---|---|
| **Herkunft:** | Italien |
| **Bewertung(en):** | Score 17.5/20 |
| **Traubensorte(en):** | 80% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Syrah |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2026 |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Herstellung:** | 14 Monate in Barrique |
| **Alkoholgehalt:** | 13.5 % |
| **Service:** | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |

Mövenpick Schweiz AG, Division Wein, Hauptsitz, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch