



Chianti Riserva DOCG

Muro Antico, Renzo Masi

Un Chianti Riserva d'anthologie

Beschreibung:

Le Chianti Riserva Muro Antico de Paolo Masi a nombre de fans fidèles parmi notre clientèle. Une communauté qui devrait bientôt grandir car Paolo Masi, qui dirige le domaine avec beaucoup d'habileté, est plus que satisfait du millésime 2018: «C'est notre plus beau Muro Antico jusqu'à présent.» Avant de quitter le domaine, il est élevé en barriques pendant 14 mois.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis intense, s'éclaircissant légèrement vers le disque. Nez complexe et bien ouvert de griottes et de groseilles rouges, sur des touches de truffes au chocolat, de caramel, de sous-bois et de daim. La bouche d'une longueur étonnante développe des arômes typiques de Chianti, opulence de fruits rouges comme les airelles et les cerises, la belle acidité lui confère fraîcheur, équilibre et structure; c'est un vin compact et plein de tempérament aux nuances épicées.

Accompagne idéalement:

Il s'accorde particulièrement bien avec de la viande rouge, comme du tartare, du ragoût de boeuf ou un rack d'agneau. Il est également délicieux avec des brochettes grillées, du bar au grill, du foie et des plats en daube.

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Italie

Sous-région: Chia

Produzent: Renzo Masi

Elevage: 14 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2030

Cépage(s): 80% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Syrah

Artikelnummer: 0421518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Chianti Riserva DOCG

Muro Antico
Renzo Masi

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	80% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Syrah
A boire:	jusqu'en 2030
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.