



2012 Chianti Riserva DOCG

Muro Antico, Renzo Masi

Der Chianti-Riserva-Favorit

Descrizione del vino:

Der Chianti Riserva von Paolo Masi, der sein Familienweingut mit viel Umsicht leitet, hat viele treue Fans bei unseren Kunden. Er reift 14 Monate in der Barrique, bevor er das Weingut verlässt. Der Muro Antico harmonisiert ausgezeichnet mit der Küche Italiens, er ist speziell zu kalten Platten und Pilzgerichten ein Gedicht.

Nota di degustazione:

Kräftiges Rubinrot, granatrote Akzente. Eine komplexe, gut entwickelte Nase nach Sauerkirschen und roten Johannisbeeren, auch ein Hauch Trüffel-Schokolade und Wildleder. Chianti-typische Aromatik, die an viel rote Frucht erinnert wie Preiselbeeren und Kirschen; die angenehme Säure verleiht diesem Rotwein Frische und balanciert die Struktur gut aus; nach und nach etwas Würze offenbarend, kompakt und temperamentvoll; mittellang im Finish.

Abbinamenti:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Chianti
Produttore:	Renzo Masi & Fattoria di Basciano
Valutazioni:	Score 17,5/20
Vinificazione:	14 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2023
Varietà d'uva:	80% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Syrah
Numero di articolo:	0421512

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chianti Riserva DOCG

Muro Antico
Renzo Masi

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 17,5/20
Varietà d'uva:	80% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Syrah
Maturità:	Jetzt bis 2023
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	14 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.