



2011 Chianti Riserva DOCG

Muro Antico, Renzo Masi

Der Chianti-Riserva-Liebling

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 Rubin, leicht aufgehellter Rand. Fein komponiertes Bouquet nach Johannisbeergelee, Pflaumen, etwas rotem Pfeffer und Anis, schliesslich auch Caramel; am Gaumen rund und von elegantem Trinkfluss, eine feine Sangiovese-Aromatik offenbart sich; die Tannine sind weich, reif und gekonnt integriert; angenehme Röstaromen geben diesem Chianti Riserva viel Schmelz; balsamisches Finale, das anhält.

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

Produttore:

Renzo Masi & Fattoria di Basciano

Valutazioni:

Falstaff 92/100, Score 18/20

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:

0421511

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chianti Riserva DOCG

Muro Antico
Renzo Masi

Origine:	Italia
Valutazioni:	Falstaff 92/100, Score 18/20
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.