



Badia à Passignano, Chianti Classico DOCG Riserva Magnum 2017

Art. Nr.: 1101617

Land: Italien

Region (Betriebssitz): Toskana

Gebiet (Betriebssitz): Chianti Classico

Jahrgang: 2017

Rebsorte: Sangiovese

Alkoholgehalt: 14 %

Reife: bis 2028

Bodentyp: Kalk

Vinifizierung/Ausbau: Der Most blieb mehr als zwei Wochen auf den Schalen. Nach Gärung folgte der biologische Säureabbau - danach erfolgte der Ausbau (14 Monate) im Barrique und danach verfeinerte der Wein weitere 12 Monate in der Flasche.

Kategorie: Rotwein

Stilistik: Rot & gehaltvoll

Geschmack: vielschichtig

Säuregeschmack: Mild

Süße: Trocken

Speiseempfehlung:

Lamm: Geschmort/Gedünstet

Gemüse/ Pasta: Pasta/ Risotto

Käse: Hart / Schnittkäse

Flaschengröße: 1,5 Liter

Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: € 95.50

Verkostnotiz

Intensives Rubinrot, in der Nase verbinden sich prägnante Noten von reifer roter Frucht und intensive Akzente von Waldbeeren und in Alkohol eingelegter Kirsche mit Balsam- und Gewürzanklängen, am Gaumen ist der Wein voll mit weichen samtigen Tanninen, hervorragend Frische, Feinheit und geschmackliche Persistenz.