



# Badia à Passignano Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2017

Art. Nr.: 1101717

**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

**Tannin:** dicht

**Säuregeschmack:** Mild

**Süße:** Trocken

## **Bewertung:**

**James Suckling:** 95

## **Speiseempfehlung:**

**Lamm:** Geschmort/Gedünstet

**Gemüse/ Pasta:** Pasta/ Risotto

**Käse:** Hart / Schnittkäse

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Naturkork

**Einzelflaschenpreis: € 45.00**

## **Verkostnotiz**

Intensives Rubinrot, in der Nase prägnante Noten von reifer roter Frucht und intensive Akzente von Waldbeeren, am Gaumen voll mit weichen samtigen Tanninen, hervorragend Frische.