



Badia a Passignano Chianti Cl. Riserva Gran Selezione DOCG 2018

Art. Nr.: 1101718

Hersteller: Marchesi Antinori, Firenze

Land: Italien

Region (Betriebssitz): Toskana

Gebiet (Betriebssitz): Chianti Classico

Jahrgang: 2018

Rebsorte: Sangiovese

Alkoholgehalt: 15 %

Reife: bis 2029

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:

Falstaff: 94

Speiseempfehlung:

Lamm: Geschmort/Gedünstet

Gemüse/ Pasta: Pasta/ Risotto

Käse: Hart / Schnittkäse

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: € 49.80

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.