



Badia à Passignano Chianti Cl. Riserva Gran Sel. DOCG Magnum 2019

Art. Nr.: 1101619

Land: Italien

Region (Betriebssitz): Toskana Gebiet (Betriebssitz): Chianti Classico

Jahrgang: 2019

Bodentyp: Kalk

Rebsorte: Sangiovese Alkoholgehalt: 14 % Reife: bis 2030

Vinifizierung/Ausbau: Der Most blieb mehr als zwei Wochen auf den Schalen. Nach Gärende 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
Stillistik: 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: € 100.50

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.

Email: info@vinorama.at | Web: www.vinorama.at | Telefon: +43 (0) 50 220 500 | Fax: +43 (0) 50 220 519