Produktpass

Chianti Riserva DOCG
Valvirginio

Expertise:

Rubinrot, durftig-würzig mit Noten von Nelken und Sauerkirschen, Tannine gut eingebunden, sehr elegant und harmonisch

Geschichte:

Chianti, der Inbegriff **Italienischer Weine**. Hügelige Landschaften, Straßen, die von Zypressen gesäumt sind. In der Luft liegt der Duft von Thymian und Rosmarin. Das Gefühl von Urlaub steigt auf. Entspannung. Und nun schließen wir die Augen und nehmen den Duft dieses wundervoll gemachten **Chianti Riservas** auf. Die Aromen wirken warm, trockene mediterrane Kräuter strömen uns entgegen. Reife rote Früchte und ein Hauch Tabak sind zu spüren. Auf der Zunge präsentiert sich dieser Chianti Riserva von **Valvirginio** fein und elegant.
Der Alkohol ist wunderbar eingebunden. Die **12-15 Monate Fassreife in französischen Fässern** ist präsent, aber nicht aufdringlich. Die Gerbstoffe runden den Wein ab und verleihen ihm eine geradezu aristokratische Länge.
Dieser Wein ist eine wunderbare Symbiose aus **Sangiovese** und **Merlot**. Ein wunderbarer Begleiter zu gegrilltem Fleisch und Wildgerichten.
Trinktemperatur 16-17 Grad

Artikelnummer:	344333
Rebsorten:	Merlot, Sangiovese,
Jahrgang:	2019
Qualität:	DOCG
Geschmack:	trocken
Region:	Toskana
Alkohol:	13,5 %
Restzucker:	2,3 g/L
Säuregehalt:	4,99 g/L
Ausbau:	12-15 Monate in französischen Eichenfässern, 5 Monate in der Flasche
Trinktemperatur:	16-18 Grad

<u>Speisenkombination</u>