



2015 Rialzi Gran Selezione

Tenuta Perano, Chianti Classico DOCG, Azienda Agricola Frescobaldi

Erster Jahrgang der Gran Selezione von Frescobaldis neuem Chianti-Classico-Weingut

Beschreibung:

Der höchste Ausdruck aus dem Herzen des Chianti Classico. In einer Höhe von 500 Metern über dem Meeresspiegel und darüber befindet sich der Rialzi-Weinberg, der auf drei Terrassen mit Alberese-Böden und einer Südwestausrichtung liegt.

Degustationsnotiz:

Dichtes Rubin, granatfarbene Reflexe. Eine sehr saubere, stimmungsvolle Nase, die Aromen von Himbeeren und Pflaumen offenbart, auch etwas Mocca und ein Hauch Sandelholz. Eine zauberhafte Eleganz und viel Saftigkeit am Gaumen, wiederum rotfruchtig geprägt, nun auch Preiselbeeren, Vanille und etwas Zimt; sehr cremige und weiche Tannine, feinmineralische Noten im anhaltenden Abgang.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Kamin. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Toskana
Subregion:	Chianti
Produzent:	Frescobaldi
Bewertung(en):	James Suckling 95/100, Score 19/20, Gambero Rosso 3/3, Parker 94+/100, Wine Enthusiast 92/100, Wine Spectator 94/100
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	1009815

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rialzi Gran Selezione

Tenuta Perano
Chianti Classico DOCG
Azienda Agricola Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 95/100, Score 19/20, Gambero Rosso 3/3, Parker 94+/100, Wine Enthusiast 92/100, Wine Spectator 94/100
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.