



2018 Chianti Riserva DOCG

Muro Antico, Renzo Masi

Ein Chianti Riserva wie aus dem Bilderbuch

Beschreibung:

Der Chianti Riserva Muro Antico von Paolo Masi hat viele treue Fans unter unseren Kundinnen und Kunden. Es dürften einige dazukommen, denn Paolo Masi, der das Weingut mit viel Umsicht führt, ist mehr als zufrieden mit dem Jahrgang 2018: «Das ist unser bisher schönster Muro Antico.» Ganze 14 Monate reift der Wein im Barrique, bevor er das Gut verlässt.

Degustationsnotiz:

Kräftiges Rubinrot, leicht aufgehellt zum Rand hin. Eine komplexe, gut entwickelte Nase nach Sauerkirschen und roten Johannisbeeren, auch ein Hauch Trüffel-Schokolade, Caramel, Unterholz und Wildleder. Chianti-typische Aromatik, die an viel rote Frucht erinnert wie Preiselbeeren und Kirschen, die passende Säure verleiht diesem Rotwein Frische und balanciert die Struktur gut aus; nach und nach auch etwas Würze offenbarend, kompakt und temperamentvoll; erstaunliche Abgangslänge.

Passt zu:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Toscana
Subregion:	Chianti
Produzent:	Renzo Masi & Fattoria di Basciano
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	80% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Syrah
Artikelnummer:	0421518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chianti Riserva DOCG

Muro Antico
Renzo Masi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	80% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.