



2019 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 und begeistert als Essensbegleiter zu italienischen Spezialitäten aller Art. Paolo Masi, der das Weingut im Chianti Rufina führt, setzt bei diesem Riserva auf einen langen Ausbau im Barrique. Allen seinen Weinen ist eines gemeinsam: Sie bieten sehr viel fürs Geld und übertreffen mit ihrer Qualität Jahr für Jahr die Erwartungen.

Degustationsnotiz:

Sattes Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Fein komponiertes und sehr offenes Bouquet nach Johannisbeergelée, Pflaumen, etwas Zimt, schliesslich auch Milkschokolade und Edelhölzer; am Gaumen rund und von elegantem Trinkfluss, eine feine Sangiovese-Aromatik offenbart sich, auch etwas Würze, prachtvolle Frische-Frucht-Balance; die Tannine sind präsent, reif und gekonnt integriert; angenehme Röstaromen geben diesem Chianti Riserva viel Schmelz; balsamisches Finale mit einem besonderen Schlift.

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 18.5/20
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	80% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Syrah
Artikelnummer:	0421519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chianti Riserva DOCG

Muro Antico
Renzo Masi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	80% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
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.