



2019 Tenuta Perano Riserva

Chianti Classico DOCG, Azienda Agricola Frescobaldi

Riserva aus dem Herzen des Chianti Classico

Beschreibung:

Die Familie Frescobaldi präsentiert mit dem Riserva Tenuta Perano einen sehr typischen, facettenreichen und ausdrucksstarken Chianti Classico. Das Traubengut wurde von Hand gelesen und streng selektiert. Ganze 24 Monate reifte dieser Riserva im Eichenholz.

Degustationsnotiz:

Rubinfarben, leicht aufgehellter Rand. Eine rotfruchtige Nase, die sich allmählich im Glas aufbaut: rote Kirschen, Pflaumen, auch etwas Zimtwürze, im passenden Zusammenspiel mit röstartigen Aromen. Am Gaumen eine schöne Konzentration zeigend, wiederum rotfruchtig, ergänzt durch einige Brotkrustentöne, Vanille und Kirschlikör, die Tannine sind reif und gut eingebunden; konzentriertes, balanciertes und langanhaltendes Finale.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Italien
Region:	Toskana
Subregion:	Chianti
Produzent:	Frescobaldi
Bewertung(en):	Falstaff 93/100, Score 18.5/20, Parker 93/100
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	Sangiovese, Merlot
Artikelnummer:	0937219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Tenuta Perano Riserva

Chianti Classico DOCG

Azienda Agricola Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Falstaff 93/100, Score 18.5/20, Parker 93/100
Rebsorte(n):	Sangiovese, Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.