



2019 Rialzi Gran Selezione

Tenuta Perano, Chianti Classico DOCG, Azienda Agricola Frescobaldi

Frescobaldis Chianti der obersten Güteklasse Gran Selezione

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:

Mittleres Rubin, etwas aufgehellter Rand. Eine sehr präzise, stimmungsvolle Nase, die Aromen von roten Kirschen und Preiselbeeren offenbart, auch etwas Lebkuchenwürze und Vanille. Eine zauberhafte Eleganz und viel Saftigkeit am Gaumen, wiederum rotfruchtig geprägt, nun auch Himbeeren, Milkschokolade, etwas Zimt und Marzipan; sehr cremige und weiche Tannine, feinmineralische Noten im anhaltenden Abgang.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. 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):	Score 19/20, Falstaff 93/100, James Suckling 95/100, Parker 94/100
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	1009819

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rialzi Gran Selezione

Tenuta Perano
Chianti Classico DOCG
Azienda Agricola Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 19/20, Falstaff 93/100, James Suckling 95/100, Parker 94/100
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Traditionell
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.