

CHIANTI CLASSICO LE CINCIOLE 2017

BIO



Le Cinciole, Toskana

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Rote Kirsche
Erdbeere
Schwarze Kirsche
Blaue Pflaume
Schwarze Joha.
Schwarzer Pfeffer
Stein
Veilchenblüte
Rauch

ANLASS

Abend zu zweit
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2032
14 bis 16°C
ein bis drei Stunden dekantieren
Universalglas

STIL

leicht,
erfrischende
Säure,
zupackendes
Tannin, feine
Holznote



WEINBAU

Rebsorten

Sangiovese

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung

Ausbau

minimale Zugabe von
Schwefel

Lagerung

großes gebrauchtes
Holzfass

BEWERTUNG

einfach genießen	91/100
Parker Wine Advocate	88/100
Wine Enthusiast	90/100