CHIANTI CLASSICO LE CINCIOLE 2017



Le Cinciole, Toskana

GESCHMACK

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

AROMEN

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

STIL

Rauch

leicht erfrischende Säure zupackendes Tannin feine Holznote trocken

ANLASS

Abend zu zweit Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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



Sangiovese Rebsorten

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung

Verzicht auf Filtration

und Schönung Ausbau

minimale Zugabe von

Schwefel

großes gebrauchtes Lagerung

Holzfass

BEWERTUNG

einfach geniessen Parker Wine Advocate 88/100 Wine Enthusiast

91/100

90/100

