

# CHIANTI CLASSICO 2020

BIO



Cigliano di Sopra, Toskana

## GESCHMACK

<b>Süß</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Rote Kirsche  
Schwarze Kirsche  
Blaue Pflaume  
Schwarzer Pfeffer  
Stein

## STIL

erfrischende Säure  
zupackendes Tannin  
feine Holznote  
trocken

## ANLASS

Abend zu zweit  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2045  
14 bis 16°C  
ein bis drei Stunden dekantieren  
bauchiges Rotweinglas Burgund



## WEINBAU

### Rebsorten

Sangiovese

## WEINBEREITUNG

### Gärung

### Ausbau

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass

### Biolog. Säureabbau

### Lagerung

## BEWERTUNG

**einfach geniessen**

92/100

