

# CHIANTI CLASSICO CAPPONE 2018

BIO



Villa Calcinaia, Toskana

## GESCHMACK

<b>Süße</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

Schwarze Kirsche  
Brombeere  
Veilchenblüte  
Getoastetes Brot  
Vanille  
Räucherschinken  
Waldboden

## ANLASS

Abend mit Freunden  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2033  
14 bis 16°C  
großes Rotweinglas Bordeaux

## STIL

erfrischende  
Säure,  
zupackendes  
Tannin,  
trocken



## WEINBAU

**Rebsorten**

Sangiovese

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager

**Ausbau**

Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

**Lagerung**

großes gebrauchtes  
Holzfass

## BEWERTUNG

**einfach geniessen**

89/100