

# CHIANTI CLASSICO RISERVA 2018



Villa Calcinai, 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

Rote Kirsche  
Schwarze Kirsche  
Schwarzer Pfeffer  
Blaue Pflaume  
Stein  
Räucherschinken

## ANLASS

Abend zu zweit  
besonderer Anlass

## LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2043  
14 bis 16°C  
ein bis drei Stunden dekantieren  
großes Rotweinglas Bordeaux

## STIL

energiegeladen,  
finessenreich,  
erfrischende  
Säure,  
zupackendes  
Tannin, feine  
Holznote,  
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** 94/100

**Parker Wine Advocate** 92/100