

CHIANTI CLASSICO 2023

BIO



Cigliano di Sopra, 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
Schwarze Kirsche
Blaue Pflaume
Schwarzer Pfeffer
Stein

ANLASS

Abend zu zweit
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2048
14 bis 16°C
ein bis drei Stunden dekantieren
bauchiges Rotweinglas Burgund

STIL

erfrischende Säure
zupackendes Tannin
feine Holznote
trocken



WEINBAU

Rebsorten

Sangiovese

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
minimale Zugabe von Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
gebrauchtes Barriquefass

Lagerung

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100