

CHIANTI CLASSICO RISERVA VIGNETO BRANCA 2022

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
Brombeere
Veilchenblüte
Schwarzer Pfeffer
Stein
Gereiftes Fleisch
Pilze

ANLASS

Abend zu zweit
vor dem Kamin
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2052
14 bis 16°C
ein bis drei Stunden dekantieren
bauchiges Rotweinglas Burgund

STIL

körperreich
erfrischende Säure
zupackendes Tannin
feine Holznote
trocken

WEINBAU

Rebsorten

Sangiovese

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung

Ausbau

Verzicht auf Filtration
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

gebrauchtes
Barriquefass

BEWERTUNG

einfach geniessen

94/100