

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	Abend zu zweit
Schwarze Kirsche	vor dem Kamin
Blaue Pflaume	Essensbegleiter
Brombeere	
Veilchenblüte	
Schwarzer Pfeffer	2025 bis 2052
Stein	14 bis 16°C
Gereiftes Fleisch	ein bis drei Stunden dekantieren
Pilze	bauchiges Rotweinglas Burgund

STIL

körperreich
erfrischende Säure
zupackendes Tannin
feine Holznote
trocken

ANLASS

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

WEINBAU

Rebsorten

Sangiovese

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung

Ausbau

Verzicht auf Filtration

minimale Zugabe von

Schwefel

durchgeführt

gebrauchtes

Barriquefass

Biolog. Säureabbau

Lagerung

94/100

BEWERTUNG

einfach geniessen

