



ZWEIFEL

WEINE &
GETRÄNKE



CHIANTI CLASSICO RISERVA CASTELLO DI GABBIANO 2022



Sangiovese, Merlot



Italien / Toskana



75cl, 14% Vol.



45306722



DOCG Chianti Classico



3 Gambero Rosso Bicchieri

CHF 26.50

In der lieblichen Hügellandschaft der Toscana, südlich von Florenz, liegt das Schloss aus dem 12. Jahrhundert inmitten von Reben. Auf dem 102 Hektaren grossen Gut wachsen auf 52 Hektaren Reben und auf 20 Hektaren Olivenbäume, der Rest besteht aus Obstbäumen und Wald. In den letzten Jahren wurde der Original Weinkeller mit kleinen und grossen Holzfässern renoviert. Neben der Produktion von Wein, Olivenöl und Weinessig bietet Castello di Gabbiano auch Gästezimmer an.

Degustationsnotizen

gebratenem rotem Fleisch, Wild mit reichhaltigen Sossen und gereiftem Käse.

Vinifikation

Nach klassischer Methode 12 - 15 Tage Mazeration. Danach 10 Monate Ausbau in mittleren und grossen Eichenfässern und 12 Monate Flaschenreifeung vor dem Verkauf.

Charakter

Schöne fruchtige Noten mit Anklängen von Erdbeere, Zitrusfrüchten und Tabak. Die Aromen setzen sich am Gaumen fort, ergänzt durch erdige und würzige Noten. Ausgewogen und elegant mit frischer Säure, einer kräftigen Struktur und festen Tanninen.

Terroir

Das Traubengut stammt aus den eigenen Parzellen im Chianti. Die Trauben wachsen auf 200 - 300 M. ü. M. mit optimaler Sonneneinstrahlung. Die Bodenbeschaffenheit ist kalkreich und steiniger Lehmboden.