

WEIN- EXPERTISE

CHIANTI SUPERIORE DOCG "VILLA PUCCINI"



ART-NR. 12841

ERZEUGER Villa Puccini

CHARAKTERISTIK Tiefes, fast tintiges Rubinrot; vielschichtige Aromen von schwarzen Beeren, Pflaume, Kirsche und Veilchen, etwas schwarzer Pfeffer; am Gaumen seidige Würze, gut eingebundene Säure und feinkörniges Tannin, schöne Länge im Abgang.

VERZEHREMPFEHLUNG Passt als Speisebegleiter ganz ausgezeichnet zu kräftigen Gerichten wie Steaks oder Braten oder zu einem Bollito Misto, verfeinert mit Petersilie und Pfeffer.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16°C

REBSORTE(N) Sangiovese, Canaiolo, Cilieggiolo

ANBAUGEBIET Toskana (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 12.50 %Vol., Restzucker 1.70 g/L, Gesamtsäure 5.40 g/L, Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU In großen Holzfässern

LEBENSMITTEL. VERANTWORTL. Villa Puccini, CSPA, Fraz. S. Lucia 1, 56025, Pontedera (Pi), Italien

ABFÜLLER Villa Puccini - Pontedera - Italy