

WEIN- EXPERTISE

CHIANTI CLASSICO DOCG "CACCIATA"



ART-NR. 19201

ERZEUGER Cacciata

CHARAKTERISTIK Brillante, rubinrote Farbe, sortentypisches, weiniges Bukett von Waldbeeren, dunklen Kirschen, Veilchen und Pfeffer, am Gaumen feine Würze und harmonisches Säure-Tanninspiel, ausgewogen mit Länge.

VERZEHRPFEHLUNG Macht sich ganz fabelhaft im Zusammenspiel mit Wild, Steak oder Braten, wie einem saftigen Kräuterbraten, mit Thymian, Petersilie und Pfeffer gewürzt und dazu Rosmarinkartoffeln.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16°C

REBSORTE(N) Cabernet Sauvignon, Sangiovese

ANBAUGEBIET Toskana (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 12.50 %Vol., Restzucker 2.00 g/l, Gesamtsäure 5.50 g/l, Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU Edeltahltank

LEBENSMITTELR. VERANTWORTL. Cacciata, CSPA, Fraz. S. Lucia 1, 56025, Pontedera (Pi), Italien

ABFÜLLER CASTELVINO - Pontedera - Italia