

WEIN- EXPERTISE

CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE "MOCENNI 89"



ART-NR. 18231

ERZEUGER Bindi Sergardi

CHARAKTERISTIK Funkelndes Rubinrot; Sehr klare und intensive Nase von Kirschen, Pflaumen und Gewürzen und Zitrus. Am Gaumen gesellen sich Noten von Karamell, Vanille und Zimt hinzu. Deutlich spürbare, gut eingebundene Tannine.

VERZEHREMPFEHLUNG Überzeugt im Zusammenspiel mit Gerichten der traditionellen toskanischen Küche, Schmorgerichten, Wildschwein oder einem festlichen Cinghiale arrosto con castagne.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 18°C

REBSORTE(N) Sangiovese

ANBAUGEBIET Toskana (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 14.00 %Vol., Restzucker 1.10 g/l., Gesamtsäure 5.10 g/l., Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU 24 Months in Gamba 42 hl cask French Allier

LEBENSMITTELR. VERANTWORTL. Bindi Sergardi, e.c. sas, I Colli, 2, 53035, Monteriggioni, Italien

ABFÜLLER Bindi Sergardi - Monteriggioni - Siena - Italia