



## Chianti Classico Riserva 2015

CHF 25.90 | 10 cl = CHF 3.45

Im Glas Rubinrot. Während das Bouquet trockene Früchte und Blumen vereint, überzeugt dieser Chianti am Gaumen mit raffinierten Holznoten. Der Abgang ist mittellang.

Produzent	Castello d'Albola
Kategorie	Rotwein
Land	Italien
Region	Toskana
Klassifizierung	DOCG
Jahrgang	2015
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.5 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	8 Jahre
Traubensorten	Sangiovese
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	2001863
Passt zu	Schmorgerichten, Rind, Käse



### Vinifikation

Traditionelle Maischegärung für 3 Wochen. Biologischer Säureabbau. Danach reift der Wein während 20 Monaten in Fässern aus französischer und slawonischer Eiche. Darauf folgen noch 12 Monate im Stahltank und 6 Monate auf der Flasche.

### Terroir

Dieser Wein spiegelt auf ideale Weise das Terroir des Chianti Classico wider. Er ist gewissermassen eine Art Landschaft in der Flasche.

Die Böden bestehen vornehmlich aus Kalkstein.

### Geschichte





---

Das mittelalterliche Dorf Castello d'Albola liegt auf den herrlichen Chianti-Hügeln, an einem unvergleichlichen Ort voller Geschichte, Kunst und inmitten einer einzigartigen, unübertroffenen landschaftlichen Harmonie. Ursprünglich im Besitz der bedeutendsten toskanischen Adelsfamilien - wie den Acciaiuoli, den Samminiati, den Pazzi und den Ginori Conti - ist es seit 1979 im Besitz der Familie Zonin, die das Weingut seit 30 Jahren hingebungsvoll umsorgt. Zonin erweiterte sowohl die Rebflächen als auch den landwirtschaftlichen Betrieb, der sich heute auf über 900 Hektaren ausbreitet, von denen 150 Hektar Rebfläche sind.

