

Vicchiomaggio

San Jacopo Chianti Classico DOCG



Anbaugebiet: Italien - Chianti Classico

Jahrgang:	2019	Geschmack:	trocken
Alkohol:	13,5 % vol.	Verschluss:	Kork
Säure:	5,7 g/l	Inhalt:	0,75 Liter
Restzucker:	2 g/l		
Allergene:	Enthält Sulfite		
Rebsorte:	100% Sangiovese		

Empfehlung:

Ideal zu Fleischgerichten und Pasta

Beurteilung:

Dank der Nutzung historischer Trauben und der Reifung in großen Eichenholzfässern, erhält der Wein einen jungen robusten Charakter und eine dunkle rubinrote Farbe. Der Wein schmeckt nach Beeren, gefolgt von reifen Zwetschgen. Kernige Tannine und saftige Fruchtnoten geben dem Wein einen langen Abgang mit schönen Nachhall.

Ernte / Herstellung:

Die Trauben werden im Edelstahltank unter strenger Temperaturenkontrolle fermentiert. Danach reift der Wein für 8 Monate in großen Eichenholzfässern.



Art.-Nr.: 06051-19

