

# Weinzentrale

EBERLE

## 2019 - Chianti Classico - Castello di Monsanto

Art.-Nr: 04050



### Beschreibung:

Rubinrot im Glas. Saftig, kräftig-würzig. Bouquet von frischen Zwetschgen, roten Beeren, Veilchenblüten, Schwarzkirschen und ein wenig Unterholz. Feine Holznoten. Ein authentischer Chianti Classico!

### Hersteller:

Die Familie Bianchi gründete das Weingut im Jahr 1962. Rebfläche 72 Hektar. Mit im Team ist auch der Önologe Andrea Giovanni, der zuvor mehrere Jahre auf Ornellaia war. Monsanto ist ein sehr innovativer Betrieb mit einer erfolgreichen Kollektion.

### Anbau:

Eichenwälder, Olivenhaine, Zypressenformationen und Weinberge prägen die Region am westlichen Rand des Chianti Classico. Die Rebstöcke stehen auf einer Höhe von durchschnittlich 280 Metern über dem Meeresspiegel. Handlese und Selektion.

<b>Rebsorte</b> Canaiole, Sangiovese	<b>Region</b> Toskana	<b>Alkoholgehalt</b> 14 % Vol.	<b>Trinktemperatur</b> 18-20 °C
<b>Weingeschmack</b> Trocken	<b>Qualitätsstufe</b> Chianti Classico DOP	<b>Restsüße</b> 1,5	<b>Ausbau</b> Barrique
<b>Weinstilistiken</b> klassisch & traditionell	<b>Bodenart</b> Mineralreiche Galestra-Böden	<b>Trinkfenster</b> 2022-2028+	<b>Flaschengröße</b> 0,75 Liter
<b>Verschlussart</b> Naturkork	<b>Bewirtschaftung</b> selektive Lese	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Karaffieren</b> JA

## Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Tannin



## Passt zu



Rotes Fleisch



Lamm



Pizza & Pasta



Grillen



Wildgerichte