

# Weinzentrale

EBERLE

## 2020 - Marchese Antinori Chianti Classico Riserva - Antinori

Art.-Nr: 05978



### Beschreibung:

Im Glas ein intensives Rubinrot mit granatroten Reflexen. Fruchtige Aromen wie Kirsche, mit Nuancen von Vanille, Veilchen und Tabak. Rund im Geschmack, stabiles Tanningerüst, körperreich und lang am Gaumen. Lagerpotential.

### Hersteller:

Die Tenuta Tignanello ist seit Mitte des 19. Jahrhunderts im Besitz der Marchesi Antinori. Das Gut umfasst 147 Hektar Weinberge bester Qualität wie Tignanello und Solaia.

### Anbau:

Aus Trauben der Tenuta Tignanello in südwestlicher Ausrichtung auf den sanften Hügeln des Chianti Classico gelegen. Zwischen den Tälern Greve und Pesa. Ertragsreduzierung. Handlese der perfekt gereiften Trauben.

<b>Rebsorte</b> Sangiovese, Cabernet Sauvignon	<b>Region</b> Toskana	<b>Alkoholgehalt</b> 14 % Vol.	<b>Trinktemperatur</b> 16-18 °C
<b>Weingeschmack</b> Trocken	<b>Qualitätsstufe</b> Chianti Classico DOCG	<b>Restsüße</b> -	<b>Ausbau</b> Barrique
<b>Weinstilistiken</b> klassisch & traditionell	<b>Bodenart</b> Meeresrückstände mit Kalk und Schiefer	<b>Trinkfenster</b> 2023-2029	<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



Haute Cuisine



Lamm



Pizza & Pasta



Wildgerichte