

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.

Rebsorte Sangiovese, Cabernet Sauvignon	Region Toskana	Alkoholgehalt 14 % Vol.	Trinktemperatur 16-18 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Chianti Classico DOCG	Restsüße -	Ausbau Barrique
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Meeresrückstände mit Kalk und Schiefer	Trinkfenster 2023-2029	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Selektive Lese	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren JA

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Tannin



Passt zu



Rotes Fleisch



Haute Cuisine



Lamm



Pizza & Pasta



Wildgerichte