

# Weinzentrale

EBERLE

## 2021 - Chianti Classico - Fontodi

Art.-Nr: 60934

Bio

Neu



### Beschreibung:

Eindrucksvoller Duftauftakt mit Noten von Sauerkirschen, roten und dunklen Beeren, Blutorangenjus und Steppenkräuter. Der Gaumen beginnt mit geschmeidiger Textur dunkelfruchtig, finessenreich, dicht, ätherisch - mit tiefem Extrakt, entfaltet dann mehr und mehr ein elanvolles Kirschspektakel. Die reifen Tannine wirken positiv präsent und sind von feinsten Körnung. Mit anhaltender Fruchtpikanz im breiten Geschmacks-Radius.

### Hersteller:

Das 1968 gegründete Landgut der Familie Manetti zählt zu den allerbesten Weingütern im Chianti Classico. Die mit über 80 Hektar relativ hoch gelegenen Weinberge liegen im "Conca D'Oro" Tal - nahe Panzano. Auf der Tenuta Fontodi pflegt man die Weingärten samt den Olivenhainen nach biologisch-organischen Methoden.

### Anbau:

Die Südhanglagen von Fontodi liegen in der goldenen Mulde "Conca d'Oro" südlich von Panzano. Diese exponierten Weingärten gehören zur Crème de la Crème in der Toskana.

<b>Rebsorte</b> Sangiovese	<b>Region</b> Toskana	<b>Alkoholgehalt</b> 14 % Vol.	<b>Trinktemperatur</b> 18 °C
<b>Weingeschmack</b> Trocken	<b>Qualitätsstufe</b> DOCG	<b>Restsüße</b> 0,5	<b>Ausbau</b> Barrique
<b>Weinstilistiken</b> klassisch & traditionell	<b>Bodenart</b> steinige Kalkmergelböden & Galestroböden	<b>Trinkfenster</b> 2024-2035+	<b>Flaschengröße</b> 0,75 Liter
<b>Verschlussart</b> Naturkork	<b>Bewirtschaftung</b> Ökologischer Weinbau	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Karaffieren</b> JA

### Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Tannin



### Passt zu



Helles Fleisch



Rotes Fleisch



Vegetarische Gerichte



Lamm



Pizza & Pasta



Grillgemüse



Grillen



Wildgerichte