

VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO CASTELGREVE



Expertise:

Anbaugebiet	Toskana – Italien
Weingut	Castelli del Grevepesa
Lage	Verschiedene Weingärten
Boden	vorwiegend sandige Kreideböden
Rebsorte(n)	Trebbiano, Malvasia
Ausbau	Handlese, Trocknung auf Schilfmatten, Vergärung und Ausbau für mind. 36 Monate in kleinen Eichenholzfässern
Alkohol	16,50% Vol.
Restzucker	120 g/l
Säure	7,8 g/l

Beschreibung:

Leuchtendes Goldgelb mit bernsteinfarbenen Reflexen. Süß-würzige Nase mit Noten von Honig, kandierten Orangen und Vanilleschoten. Dazu getrocknete Kräuter, Zitrus sowie geröstete Nüsse. Am Gaumen ausgesprochen körperreich, mit viel Würze und Frucht ausgestattet. Gute Balance zwischen der durchaus zupackenden Säure und der kräftigen Süße. Ein feines Tanningerüst vom holzausbau gibt dem Wein Tiefe und Vielschichtigkeit. Extrem langes, sehr fruchtiges, würziges Finale auf höchstem Niveau.

Wein & Speisen:

Passt hervorragend zu Cantucci sowie würzigen und pikanten Käsesorten. Trinktemperatur 12-14° C