

DRINKS.

Frescobaldi Tenuta Perano Chianti Classico DOCG 2017 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	407821
Alkoholgehalt	13.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Toskana
Abfüller	Marchesi Frescobaldi Società Agricola S.r.l., Via S Spirito 11, 50125 Firenze, Italia
Marke	Frescobaldi
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	2 Jahre
Degustationsnotiz	intensive Aromatik mit schön eingebundener Säure und dichten Tanninen. Der Geschmack erinnert an Kirschen, Himbeeren, Leder, Erde, Balsamico, Vanille, Tabak, Holz, dunkle Früchte, Pfeffer sowie würzige Kräuter.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus Sangiovese und ergänzenden Sorten
Etikette	klassisch, kunstvoll
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben



Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2017
Passend zu	Geflügel, Käse, Lamm, Pizza & Pasta

Beschreibung

Seit dem frühen 14. Jahrhundert stellt die Familie Frescobaldi Wein in der Toskana her. Dies geht aus dem Familienarchiv hervor, in dem sich auch zahlreiche antike Handelsverträge mit europäischen Adelshöfen befinden. Auf allen Gütern - acht sind es an der Zahl - wird nachhaltiger, integrierter Weinbau betrieben. Die Tenuta Perano umfasst einige der besten Lagen im Chianti Classico auf rund 500 Metern Meereshöhe. Die Anbaufläche gleicht mit ihren steil geneigten Hängen einem natürlichen Amphitheater, in dem das Licht und die Wärme der Sonne jeden Tag aufs Neue eingefangen werden. Der klassische Rotwein von der Tenuta Perano wird hauptsächlich aus Sangiovese-Trauben gewonnen, die unter temperaturkontrollierten Bedingungen im Edelstahltank vergären. Durch die regelmässige Umwälzung des Tresterhuts stellt man sicher, dass möglichst viele Polyphenole aus den Beerenschalen extrahiert werden, die dem Wein Farbe und Struktur geben. Während des zweijährigen Ausbaus im Stahltank und im Barrique reichern sich zudem spannende Tertiäraromen an. Seine Trinkreife behält der DOCG-Wein etwa bis zum Jahr 2026 bei. Er passt gut zu Pasta mit Tomatensosse, Spaghetti Bolognese, Pizza, Geflügel, Lamm oder italienischem Käse.