

# DRINKS.

## Querciabella Chianti Classico DOCG 2019 75cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	799849
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Toskana
Abfüller	Società Agricola Querciabella SpA, Via Saffi 21, 20123 Milan, Italie
Marke	Querciabella
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	1 Jahr
Degustationsnotiz	trocken, saftig und elegant mit gut eingebundenen Tanninen und hoher Säure. Zu vernehmen sind Aromen von Kirschen, Himbeeren, Erdbeeren, Pflaumen, Eichenholz, Tabak, Leder, Vanille, erdigen Gewürzen, getrockneten Kräutern, Tomatenblättern, Orangen, getrockneten Feigen, Veilchen und duftenden Rosen.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 100% Sangiovese
Etikette	grafisch, klassisch
Bio	Ja



Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	14-16 Grad
Jahrgang	2017
Passend zu	Grill, Pizza & Pasta, Rotes Fleisch

## Beschreibung

Giuseppe Castiglioni legte 1974 den Grundstein für den heute hoch angesehenen Familienbetrieb in der Toskana, als er einen Hektar Land kaufte und mit dem Weinkeltern begann. Rund 20 Jahre später übernahm sein Sohn Sebastiano Cossia Castiglioni das Weingut und machte es weltbekannt. Pünktlich zum neuen Jahrtausend stellte man von einem biologischen Landbau auf einen biodynamischen und veganen Landbau um. Sebastiano ist nämlich davon überzeugt, dass der Boden die wichtigste Zutat für die Weinbereitung und das wahre Geheimnis der ausserordentlichen Qualität von Querciabella ist. Weiterhin sind die Rebflächen von Olivenhainen und Eichenwäldern umgeben, die zur Biodiversität der Kulturlandschaft beitragen und Schutz vor einer Kreuzkontamination liefern. Natürlich ist es bei dem einen Hektar aus dem Jahr 1974 nicht geblieben: Heute umfassen die Ländereien von Querciabella rund 100 Hektar im Chianti Classico und in der Maremma.

Der Querciabella Chianti Classico DOCG wird schon seit den Anfangsjahren hergestellt. Die Sangiovese-Trauben werden aus verschiedenen Gemeinden bezogen und separat vinifiziert. Die Fermentation und zwölf-tägige Mazeration findet sowohl in Edelstahltanks als auch in Eichenholzfässern statt. Nachdem die malolaktische Gärung vollendet ist, wird der Wein in Barriques und in grössere Tonneaux umgefüllt, wo er 12-14 Monate lang verbleibt. Erst dann findet das Blending statt. Die ideale Trinktemperatur für den Rotwein beträgt 14-16°C. In punkto Food Pairing eignen sich sämtliche italienische Pasta-Spezialitäten mit Tomatensauce, Spaghetti Bolognese sowie «Pappa al Pomodoro».