

Verkostungsnotiz

Datum 25.06.2020

Autor Franz Turber

Name/Bezeichnung: Chianti Classico

(des Weins)

Rebsorte: Sangiovese

(bei Cuvée: auch hier...)

Jahrgang: 2015

Winzer/Weingut: Marchese Antinori

Lage: Tignanello

Region Toskana

Herkunftsland: Italien

Qualität: Riserva DOCG

Geschmacksrichtung: trocken

Alkohol	Restzucker	Gesamtsäure	Extrakt
14,0 %	- g/l	- g/l	-

Nase (riechen): intensives rubinrot, fruchtige Nase, Vanille

Mund (schmecken): rote Kirschen, seidiges Tannin, extrem langer Nachhall

Notizen: 130 ha Rebfläche, kalkhaltiges Albaresegestein, im Edelstahl vergoren, BSA, 12 Mon. Barrique, 12 Mon. Flasche



