Chianti Colli Senesi DOCG 2022

Bio-Wein

Fröhlich-frisch mit saftiger Kirschnote und würzigen Aromen, belebende Säure-Tanninstruktur, guter Körper, nachhaltig

Winzer: La Lastra
Region: Toskana
Rebsorte: 95% Sangiovese, 3% Canaiolo, 2% Malvasia Bianca und Trebbiano
Farbe: rot
Ausbau: z.T. Barrique
Alkohol: 13.5 % vol
Trinktemperatur: 16 - 18°C

Kulinarischer Tipp: Fenchelsalami, Crostini mit Paté aus Hühnerleber, Ribollita, Sieneser Mandelgebäck

0.75 l – Bestellnummer 04522

La Lastra
Toskana

Ist die Toskana sonst eher für Rotwein berühmt, so bildet San Gimignano, la città delle belle torri, die Stadt der schönen Türme, eine Ausnahme. Die Weinzone ist für ihre charaktervollen Weißweine aus der einheimischen Vernaccia-Rebsorte bekannt. Der Name geht auf das lateinische Wort vernaculus, einheimisch, zurück. Rund 800 Hektar sind in San Gimignano mit dieser Rebsorte bestockt. Sie ergibt leichte, würzige, nach Salbei, Feldblumen und etwas Harz duftende Weine. Der junge Familienbetrieb von Renato Spanu und Nadia Betti baut einen frischen, jungen Vernaccia aus, in dem die Vielfalt dieser Rebsorte auf wohlschmeckende Weise demonstriert wird. Was die Rotweine betrifft, liegt San Gimignano in der DOCG Chianti Colli Senesi. Der leichte, blumig würzige Chianti wird auf La Lastra noch nach dem traditionellen Mischsatz hergestellt. Neben den roten Rebsorten Sangiovese und Canaiolo werden auch 5% weiße Trauben, nämlich Trebbiano und Malvasia, verwendet. Das macht ihn frisch und zugänglich und, genauso wie die Vernaccia-Weine, zum idealen Essensbegleiter.

Abbildung unverbindlich