

Chianti Riserva Bucerchiale 2022 - bis 13.12.26: 28,90 € statt 36,00 €

Trocken, harmonisch, ausgewogene Säure, abgerundete Tannine, verblüffende Eleganz, macht Lust auf das nächste Glas

Winzer: Selvapiana
Region: Toskana
Rebsorte: 100% Sangiovese
Farbe: rot
Ausbau: 18 Monate großes Holzfaß und Barrique
Alkohol: 14.0 % vol
Trinktemperatur: 18 - 20°C

Kulinarischer Tipp: Lammkoteletts, Wildpastete, Pecorino, Tauben und Federvieh, zur raffinierten Gemüseküche

0.75 l – Bestellnummer 12422

Gambero: 2/3 Gläsern
James Suckling: 93 Punkte

Selvapiana
Toskana

Chianti Rufina ist die kleinste Unterzone des Chianti-Gebiets. Sie liegt am Fuße des Apennins in den Hügeln östlich von Florenz, die von den Flüssen Arno und Sieve durchschnitten werden. Ein relativ kühles Klima und sandige, kalkreiche Böden mit einer hohen Wärmespeicherfähigkeit bringen gut strukturierte Weine mit großem Lagerungspotential hervor. Trotz dieser beachtlichen Voraussetzungen standen die Weine des Rufina in der Öffentlichkeit immer im Schatten des großen Bruders Classico, was dazu führte, dass viele Weingüter relativ unbekannt und die Preise immer noch auf einem sehr attraktiven Niveau sind. Das Weingut, das es schaffte, die Klasse und das Potential dieser Region unter Beweis zu stellen, ist Selvapiana. Die herrschaftliche Fattoria liegt malerisch am linken Sieve-Ufer und war einst die Sommerresidenz der Bischöfe von Florenz. Seit 1827 ist sie im Besitz der Florentiner Bankiersfamilie Giuntini. 1979 begründete Francesco Giuntini den Aufstieg des Weinguts durch das Engagement von Franco Bernabei, der hier seine Karriere als einer der bedeutendsten italienischen Weinmacher begann. Von den 250 Hektar stehen 60 unter Reben. Heute wird Selvapiana von den Geschwistern Federico und Silvia Giuntini geleitet.

Abbildung unverbindlich