

Chianti Classico DOCG 2016

Vielschichtiges Bouquet, Kirschen und Schokolade, frische Tannine, elegant

Winzer: Isole e Olena
Region: Toskana
Rebsorte: 85% Sangiovese, 10% Canaiolo, 5% Syrah
Farbe: rot
Ausbau: Barrique
Alkohol: 14.0 % vol
Trinktemperatur: 16 - 18°C

Kulinarischer Tipp: Zu kurzgebratenem Fleisch und Pasta mit Fleischsauce

0.75 l – Bestellnummer 07116

Isole e Olena
Toskana

Eine ?perfekte stilistische Kontinuität? bescheinigt der Gambero Rosso dem Weingut, das jetzt auch mehr als 20-mal mit den begehrten 3 Gläsern ausgezeichnet worden ist. Oberhalb des Elsa-Tals im Westen des Chianti Classico-Gebiets hat Paolo de Marchi sein Weingut um die beiden Weiler Isole und Olena aufgebaut. Der gebürtige Piemonteser ist ein seit Jahrzehnten weltweit anerkannter Repräsentant des toskanischen Weinbaus. Obwohl darin bestens ausgebildet, verzichtet er auf oenologische Spielereien, betont mehr die Frucht als das Holz und bewahrt seinen Weinen eine unbeschwerte Heiterkeit. Sein reinsortiger Sangiovese Cepparello genießt als Supertuscan Kultstatus. Ein warmes Klima und Galestro-Schiefer-Böden sind charakteristisch für die 56 Hektar Weinberge, die größtenteils nach Südwesten ausgerichtet sind. Hier gedeihen auch französische Rebsorten wie Syrah, Cabernet Sauvignon und Chardonnay, die unter der Bezeichnung Collezione Privata abgefüllt werden.

Abbildung unverbindlich