



2018 NERENTO GRAN SELEZIONE DOCG CHIANTI CLASSICO

Art.-Nr. VT 12-18



WEINGUT:	Villa Trasqua
REGION/LAND:	Toscana/Italien
REBSORTE(N):	100% Sangiovese
FÜLLMENGE:	750 ml
ALKOHOL:	14,5 Vol.-%
RESTZUCKER:	5,2 g/l
SÄURE:	5,5 g/l
AUSBAU:	Edelstahl, Holzfass

BESCHREIBUNG:

Nerento ist ein majestätischer Einzelweingberg in dem die ältesten Sangiovese-Reben des Anwesens wachsen. Mit dem Alter haben die Reben tiefgreifende Wurzeln entwickelt, die Zugang zu zahlreichen Mineralien in tiefen Bodenschichten haben und den Chianti Classico besonders extraktreich werden lassen. Die Gran Selezione hat ein lebhaftes, tiefes Rubinrot mit leichten granatroten Reflexen und riecht zu Beginn fruchtig nach Schwarzer Johannisbeere, Heidelbeere und Schwarzer Maulbeere. Diesen Aromen folgen eher balsamische und ätherische Noten, die in würzige Lakritz-, Pfeffer- und Muskatnussnoten sowie einen Hauch von Kaffee und Kakao übergehen. Am Gaumen begleiten gut eingebundene Tannine die Fruchtigkeit und bilden einen ausgewogenen und langen Abgang. In großen Gläsern servieren - nicht dekantieren. Dazu passen mit Ricotta gefüllte Champignons mit etwas Trüffel oder mit geschmorten Fleisch.

 **BIO**
DE-ÖKO-007

Enthält Sulfite