

---

CHIANTI CLASSICO DOCG

Castello di Querceto  
Greve in Chianti (Firenze), Italia



Provenance  
Greve in Chianti, Toscane, Italie

Cépage(s)  
92% Sangiovese, 8% Canaiolo

Dégustation  
Robe: rouge rubis brillant  
Bouquet: composé, délicat et agréable  
Palais: sec, harmonieux, rond en bouche et élégant

Spécificité(s)  
Elevé en foudres entre 10 et 12 mois  
Affiné en bouteille au minimum 3 mois

Température de service  
18 - 20°C

Accords gastronomiques  
Viandes rouges et fromages

Herkunft  
Greve in Chianti, Toskana, Italien

Traubensorte(n)  
92% Sangiovese, 8% Canaiolo

Degustation  
Farbe: Brilliantes Rubinrot  
Bouquet: Vielfältig, fein und angenehm  
Gaumen: Trochen, harmonisch, stoffig, weich und elegant

Eigenheit(en)  
Ausbau: 10 / 12 Monate im Holzfass  
Verfeinerung: Mindestens 3 Monate auf der Flasche

Trinktemperatur  
18 - 20°C

Idealer Begleiter zu  
Rotem Fleisch und Käse