

CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG

Castello di Querceto
Greve in Chianti (Firenze), Italia



Provenance

Greve in Chianti, Toscane, Italie

Cépage(s)

95% Sangiovese, 5% Canaiolo

Dégustation

Robe: rouge rubis intense avec des reflets grenats

Bouquet: ample et bien exprimé

Palais: sec, austère, avec des tanins élégants

Spécificité(s)

Elevé en fûts de chêne pendant 10/12 mois

Affiné en bouteille au minimum 4 mois

Température de service

18 - 20°C

A déboucher 2 heures avant de servir

Accords gastronomiques

Rôtis de viande rouge

Herkunft

Greve in Chianti, Toskana, Italien

Traubensorte(n)

95% Sangiovese, 5% Canaiolo

Degustation

Farbe: Rubin-rot mit Granat-roten Reflexen

Bouquet: Vielfältig mit schönem Ausdruck

Gaumen: Trocken, herb mit eleganter Tanninbetonung

Eigenheit(en)

Ausbau: 10 / 12 Monate im Holzfass

Verfeinerung: Mindestens 4 Monate auf der Flasche

Trinktemperatur

18 - 20°C

A déboucher 2 heures avant de servir

Idealer Begleiter zu

Braten von rotem Fleisch



SCHENK
LES EXPERTS DU VIN

SCHENK S.A. - Place de la Gare 7 - CH - 1180 ROLLE

Tél : 021/822 02 02 Fax : 021/822 03 03

Internet: www.schenk-wine.ch

Mail: schenk@schenk-wine.ch