



## 2017er Brancaia Chianti Classico Riserva

## Brancaia Toskana

Artikelnummer 487512-2017 Kartoninhalt (FI.) 1 Holzkiste

Ausbau 16 Mo Tonneaux und Barriques

Alkohol 13,5 % vol.

Restzucker 1,1 g/l

Säure 6,34 g/l

Barrique Ja

Farbe rot

Temperatur 14-16°C

Enthält: Sulfite

Anbaugebiet Toskana

Die Toskana wird von Bergen und vom Meer eingegrenzt, dazwischen liegen viele verschiedene Varianten mit unterschiedlichen Böden, im Sommer ist es eigentlich immer warm und trocken. Die besten Weine kommen meist aus dem Süden der Region, in der Nähe von Gaiole.

Region Chianti Classico

Das Anbaugebiet Chianti Classico ist seit Jahrhunderten das traditionelle Herzstück der

Chiantiproduktion. Der Stil der Weine orientiert sich vollends an der Tradition des Chianti Classico aus

der Anbauzone Gaiole, der Urheimat des Chianti Classico.

**Klassifikation** Denominazione di Origine Controllata e Garantita

"Denominazione di Origine Controllata e Garantita" entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete

mit besonderer Auszeichnung. Sie sind in der Qualitätsstufe über den DOC Weinen angesiedelt.

Jahrgang 2017

Erzeuger Brancaia

Brancaia gehört seit Jahren zu den Spitzenweingütern Italiens. 1981 wurde das familiengeführte Weingut vom Schweizer Ehepaar Bruno und Brigitte Widmer gegründet. Es steht für elegante und komplexe Weine mit starker toskanischer Identität. Es umfasst die Reblagen Brancaia (Castellina in Chianti), Poppi (Radda in Chianti) und Brancaia in Maremma (Grosseto). Seit 1998 ist Barbara Widmer, studierte Oenologin und Tochter der Besitzer, für das Weingut verantwortlich. Mit ihrem Team engagiert sie sich jedes Jahr aufs Neue kompromisslose Qualität und maximalen Trinkgenuss für den Weinliebhaber zu bieten. Je mehr die Natur respektiert wird, desto gesünder ist der Rebstock û und umso besser und ortstypischer wird seine Frucht. Dass ökologischer Weinbau und höchste Qualität 100 % miteinander im Einklang stehen, ist für Brancaia eine der wichtigsten und schönsten Erkenntnisse.

Beschreibung Intensiver, mittelkräftiger bis vollmundiger Wein. Langes Bouquet von Kirsche, schwarzen Früchten und

einem Kontinuum von Gewürzen, Leder, Teer und gepflügter Erde. Das Mundgefühl ist zu gleichen Teilen

strukturiert, frisch und saftig.

**Empfehlung** Perfekt zu Gegrilltes Fleisch, gebratenes oder geschmortes Rind- und Kalbfleisch, Schmorgerichte,

gegrillter Fisch und Nudelgerichte mit kräftig schmeckenden Soßen.

**Bewertung** 93 Punkte Robert Parker

94 Punkte James Suckling

93 Punkte Antonio Galloni September 2020

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

 Postfach 11 20
 Telefon
 +49 (0) 22 25 / 9 25-0
 Email
 support@schlumberger.de

 53333
 Meckenheim
 Telefax
 +49 (0) 22 25 / 9 25-177
 Web
 www.Schlumberger.de