



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2015er Stielle Chianti Classico Gran Selezione

Rocca di Castagnoli Toskana

Artikelnummer	481040-2015
Kartoninhalt (Fl.)	6
Ausbau	15 Monate in Barriques
Alkohol	14 % vol.
Barrique	Ja
Farbe	rot
Temperatur	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.

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

2015

Nach dem ungewöhnlichen Klima im Jahr 2014 war der Jahrgang 2015 ein sehr regulärer, fast schon typischer Jahrgang. Nach einem normalen Winter mit milden Klima und Regen, aber auch mit einigen Tagen mit Temperaturen unter Null, setzte der Austrieb pünktlich in den ersten Apriltagen ein. Der Frühling war trocken und sonnig, ideale Bedingungen für eine gleichmäßige Entwicklung der Reben mit schneller und vollständiger Blüte Ende Mai. Ab Juni kam es schrittweise zu Problemen bei der Wasserversorgung. Juli war ein besonders heißer und trockener Monat mit Höchsttemperaturen über 30 °C an jedem Tag des Monats. Durch die große Hitze und den ausgebliebenen Regen befürchteten wir eine ausbleibende Reifung und eine frühzeitige Weinlese. Glücklicherweise begann es um den 10. August mit hohen Niederschlagsmengen zu regnen, wodurch die Reifung einsetzte und das Wetter in der finalen Reifungsphase deutlich abkühlte. Dieses kühle, aber sonnige Wetter hielt bis zur Weinlese an.

Rebsorte

Sangiovese

Sangiovese ist eine der meistangebauten Rebsorten Italiens. Es existieren zahlreiche Klone und Bezeichnungen je nach Region. In der Toskana ist Sangiovese Grundlage für viele namhafte, recht teure Rotweine.

Erzeuger

Rocca di Castagnoli

Das Gut Rocca di Castagnoli liegt im Herzen des klassischen Chianti Classico DOCG Gebiets in der gleichnamigen mittelalterlichen Burgstadt. Diese ist malerisch umgeben von Wäldern, Olivenhainen und Zypressenalleen. Sein heutiges Gesicht erhielt das Weingut unter Calogero Cali, der es 1981 übernahm. Von den rund 850 Hektar Landbesitz sind 100 Hektar mit Rebstöcken bepflanzt, vorwiegend mit Sangiovese. Seine außerordentlichen Qualitäten kommen von den Höhenlagen von 380 bis 860 Metern, die laut Gambero Rosso "punktgenaue und terroirtreue Juwelen der Weinkunst" liefern

Beschreibung

Intensives Rubinrot. In der Nase reife rote Beeren, schwarzer Pfeffer, Leder, Tabak und Lakritze. Am Gaumen vollmundig und kräftig, dabei aber ausgesprochen elegant, gut eingebundene Tannine, sehr nachhaltig, lang anhaltender Nachhall.

Stand 20.03.21. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de

Empfehlung Bei 16 Grad Celsius genießen. Zu kräftig gegrilltem Fleisch, z.B. zum T-Bone Steak oder zu gereiftem Käse. Wir empfehlen den Wein bis 2027 zu genießen.

Bewertung 90 Punkte Robert Parker

September 2019

Stand 20.03.21. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de
Web www.Schlumberger.de