



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2019er Danzante Chianti

Danzante Toskana

Artikelnummer	483060-2019
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	12,5 % vol.
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.
Region	Chianti Der Chianti DOCG stammt aus den Provinzen Siena, Florenz, Arezzo, Pistoia und Pisa. Traditionell enthält ein Chianti die Rebsorten Sangiovese und Canaiolo, sowie ein kleiner Prozentsatz weißer Rebsorten. Chianti bildet heute den größten DOCG Bereich Italiens, obwohl es große Unterschiede bezüglich der Lagen und des Klimas gibt.
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	2019
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	Danzante Danzante ist eine Kollektion zeitgenössischer Weine, die in eine einzigartige Genusswelt entführen. Sie spiegeln "La dolce vita", die Leidenschaft und den Stil der italienischen Lebensart, wider. Unter der Ägide einer großartigsten Winzerfamilien Italiens entstanden, "tanzen" die feinen Weine der "Danzante-Kollektion" über Zunge und Gaumen und bieten Spaß und Genuss bei jedem Schluck!
Beschreibung	Rubinrot, leuchtend im Glas. Das Bouquet ist fruchtig, mit floralen Anklängen, erinnert an Veilchenblüten, Schwarzkirschen und dunkle Schokolade sowie getrocknete Pflaumen. Am Gaumen ist der Wein saftig, fruchtig mit vielschichtiger Aromatik. Rund, leicht und feinwürzig ist dieser Wein ein angenehmer Begleiter für jede Gelegenheit.
Empfehlung	Bei 16 Grad Celsius servieren, passt gut zur klassischen italienischen Küche, Pizza, Pasta, gebratenes Kalb und Rindfleisch, Risotto mit gebratenen Waldpilzen sowie zu mittelkräftigen Käsesorten. Wir empfehlen, diesen Wein bis 2025 zu genießen.

Stand 25.11.23. 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