



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2019er Brancaia Chianti Classico

Brancaia Toskana

Artikelnummer	487010-2019
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	14 % vol.
Farbe	rot
Temperatur	12-14°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	2019
Rebsorte	100% Sangiovese
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 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	Mittlerer Körper. Viele Furchtaromen, Noten von reifen Kirschen, Zeder und Kakao. Reife, feine Tannine, toller frische Abgang.
Empfehlung	Ideal zu Salami, Käse, Pasta, Geflügel und Grilladen aller Art.
Bewertung	90 Punkte Decanter 93 Punkte James Suckling

Stand 19.02.22. 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