



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2020er Chianti Classico Riserva

Rocca delle Macie Toskana

Artikelnummer	487061-2020
Kartoninhalt (Fl.)	6
Ausbau	100% französische Eichenfässer
Alkohol	14 % vol.
Restzucker	3 g/l
Säure	5,2 g/l
Barrique	Ja
Farbe	rot
Temperatur	18-20°C
Enthält:	Sulfite , Schwefeldioxid

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	2020
Rebsorte	90% Sangiovese, 5% Cabernet Sauvignon und 5% Colorino
Erzeuger	Rocca delle Macie Famiglia Zingarelli - Winzer im Chianti Classico Gebiet seit 1973. Rocca delle Macie wurde 1973 von Italo Zingarelli gegründet. Italo Zingarelli wurde als Filmproduzent berühmt, z.B. für die Filme von Ettore Scola - Wir alle liebten uns so sehr -, und auch der sehr beliebten Filmreihe mit dem Comedy-Duo Bud Spencer und Terence Hill (darunter - They Call Me Trinity/Die rechte und die linke Hand des Teufels und Trinity Is Still My Name/Vier Fäuste für ein Halleluja). Das Weingut erstreckt sich auf mehr als 500 Hektar mit insgesamt mehr als 200 Hektar Weinbergen und 22 Hektar Olivenhainen, die auf die sechs Ländereien des Unternehmens verteilt sind: Le Macie, Sant'Alfonso, Fizzano e le Tavollette im Gebiet des Chianti Classico, sowie die Ländereien Campomaccione und Casa Maria im Gebiet Morellino di Scansano (Maremma).
Beschreibung	Der Wein ist von rubinroter Farbe und wird mit zunehmendem Alter granatrot. Er bietet ein reichhaltiges, intensives und raffiniertes Bouquet mit einer ausgezeichneten Vielfalt an Aromen. Am Gaumen ist er warm, robust, elegant und mit einem anhaltenden Aroma.
Empfehlung	Die Flasche sollte bereits eine Stunde vor dem Servieren entkorkt werden oder einige Minuten vor dem Trinken dekantiert werden. Dieser Wein eignet sich besonders zu rotem Fleisch, Braten, Wild und Wild und trockenen Käsesorten. Servieren Sie ihn bei 16-18 Grad Celsius.
Bewertung	93 Punkte Wine Spectator

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