



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

6er HK Best of Show Rocca delle Macie

Rocca delle Macie Toscana

Artikelnummer	487094
Kartoninhalt (Fl.)	1 Holzkiste
Ausbau	100% französische Barriques
Alkohol	14 % vol.
Barrique	Ja
Farbe	rot
Temperatur	18-20°C
Enthält:	Sulfite , Schwefeldioxid

Anbaugebiet

Toscana

Die Toscana 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.

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 Tavolette im Gebiet des Chianti Classico, sowie die Ländereien Campomaccione und Casa Maria im Gebiet Morellino di Scansano (Maremma).

Beschreibung

Sonderkiste mit Mundus Vini Best of Show ausgezeichneten Weinen. Jede Kiste enthält je 2 Flaschen Chianti Classico Riserva Famiglia Zingarelli 2015, Chianti Classico Tenuta S.Alfonso 2018 und Chianti Classico Famiglia Zingarelli 2019.

Empfehlung

Diese Weine eignen sich besonders für rote Fleischgerichte, Wild und auch Hartkäse, kann aber auch solo genossen werden mit einer Temperatur von 18-20 Grad.

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