



Pèppoli Chianti Classico DOCG 2022

Art. Nr.: 1103122

Hersteller: Marchesi Antinori, Firenze

Land: Italien

Region (Betriebssitz): Toskana

Gebiet (Betriebssitz): Chianti Classico

Jahrgang: 2022

Rebsorte: Sangiovese, Merlot, Syrah

Alkoholgehalt: 13,5 %

Reife: bis 2029

Bodentyp: steinig, mineralisch

Vinifizierung/Ausbau: Separate Vinifizierung der Trauben, nach der Assemblage 9 Monate Ausbau in Fässern aus slawonischer Eiche und zu 10 % in Eichen-Barriques, danach ruht der Wein noch einige Monate in der Flasche.

Kategorie: Rotwein

Stilistik: Rot & würzig

Geschmack: röstig

Tannin: sanft

Säuregeschmack: Mild

Süße: Trocken

Bewertung:

Falstaff: 91

James Suckling: 92

Speiseempfehlung:

Lamm: Geschmort/Gedünstet

Gemüse/ Pasta: Pasta/ Risotto

Käse: Hart / Schnittkäse

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: € 20.40

Verkostnotiz

Rubinrot, in der Nase Kirsche, Erdbeere und Blaubeere, Kräuter, leichte Gewürznote, am Gaumen weiche Tannine, die ein anhaltendes und angenehm frisches Finale stützen.