



## Villa Antinori Chianti Classico DOCG Riserva Magnum 2020



Art. Nr.: 2305420

**Hersteller:** Marchesi Antinori, Firenze

**Land:** Italien

**Region (Betriebssitz):** Toskana

**Gebiet (Betriebssitz):** Chianti Classico

**Jahrgang:** 2020

**Rebsorte:** Sangiovese

**Alkoholgehalt:** 14 %

**Reife:** bis 2033

**Vinifizierung/Ausbau:** Nach dem Entrappen und schonenden Zerdrücken wurden die Beeren in Inox-Edelstahltanks gegeben, in denen bei kontrollierter Temperatur von nicht über 30° C die alkoholische Gärung stattfand. Die Mazeration mit mechanischen Eingriffen zur kontrollierten Extraktion von Aromen, Struktur und sanften Tanninen dauerte etwa 15 Tage. Nach der malolaktischen Gärung, die für die Sauvignon-Partien in Edelstahltanks und für die anderen Varietäten in Barriques zweiter und dritter Nutzung stattfand, wurden die verschiedenen Partien assembliert und setzten ihre Ausbauphase bis zum Frühjahr 2017 in Holz fort,

**Kategorie:** Rotwein

**Süße:** Trocken

**Bewertung:**

**James Suckling:** 92

**Speiseempfehlung:**

**Lamm:** Geschmort/Gedünstet

**Gemüse/ Pasta:** Pasta/ Risotto

**Käse:** Hart / Schnittkäse

**Flaschengröße:** 1,5 Liter

**Verschluss:** Naturkork

**Einzelflaschenpreis:** € 56.40

### Verkostnotiz

Rubinrot, in der Nase intensive Fruchtnoten von reifer Kirsche, Preiselbeere und Waldbeeren mit angenehmen und gut integrierten Aromen von getoastetem Holz, Tabak und einer leichten Balsamspur, am Gaumen umhüllend, vibrierend, weiche samtige Tannine, lang anhaltendes Finale.