



# Chianti Classico DOCG Gran Selezione BIO 2015

Querceto di Castellina

<b>Typ</b>	Rotwein
<b>Herkunft</b>	Italien, Toscana
<b>Produzent</b>	Querceto di Castellina Toscana
<b>Klassifizierung</b>	DOCG Gran Selezione
<b>Ausbau</b>	18 Monate in neuen Barrique und Tonneau 500 lt. 12 Monate in der Flasche
<b>Inhalt</b>	5 Lt
<b>Jahrgang</b>	2015
<b>Genussphase</b>	bis 14 Jahre
<b>Ausschanktemperatur</b>	16 - 18° C
<b>Alkoholgehalt</b>	14,5 %
<b>Traubensorten</b>	Merlot 10 %, Sangiovese 90 %
<b>Awards</b>	94 Punkte Winespectator /
<b>Artikel-Nr</b>	16658515

## Bemerkungen

Die Chianti Classico-Erzeuger haben ein dreistufiges Klassifikationsmodell eingeführt. Über dem Jahrgangswein (Annata) und der Riserva steht jetzt als Krönung die Gran Selezione. Die Gran Selezione wird aus den Trauben der besten Weinberge eines Weinguts gewonnen, nach strengen Regeln und noch strengeren Kontrollen.

## Passt zu

Rotem, grilliertem Fleisch, Wild, Käse.

## Degustationsnotizen

Die Aromen sind unerhört vielschichtig, konzentriert, klar definiert und geschliffen. Der Eindruck von kräftiger Rasse setzt sich am Gaumen fort und bleibt lange in Erinnerung.