



# Chianti Classico DOCG L'Aura BIO 2023

Querceto di Castellina

<b>Typ</b>	Rotwein
<b>Herkunft</b>	Italien, Toscana
<b>Produzent</b>	Querceto di Castellina Toscana
<b>Klassifizierung</b>	DOCG
<b>Ausbau</b>	14 Monate in neuen Barrique und Tonneau 500 lt. 6 Monate in der Flasche
<b>Inhalt</b>	75 cl
<b>Jahrgang</b>	2023
<b>Genussphase</b>	bis 10 Jahre
<b>Ausschanktemperatur</b>	16 - 18° C
<b>Alkoholgehalt</b>	13.5 %
<b>Traubensorten</b>	Sangiovese
<b>Artikel-Nr</b>	16655523

## Bemerkungen

Auf bis zu 500 m.ü.M. gedeihen die Trauben für den Chianti Classico L'Aura prächtig. Nicht zuletzt aufgrund des mergelhaltigen Boden mit seiner optimal mittleren Konsistenz. Querceto di Castellina ist ein zertifiziertes Bio Familienunternehmen. Hier wird jede Handlung von Liebe und aus Leidenschaft für den Wein getrieben.

## Passt zu

Dank seiner herzhaften Struktur und dem präzisen Tannin begleitet er gegrilltes rotes Fleisch oder kräftige Wildgerichte mit einer wunderbaren Leichtigkeit. Auch zu gereiftem Käse entfaltet er sein volles Potenzial: Die klare Beerenfrucht bildet ein elegantes Gegengewicht zu salzigen Noten und sorgt für eine harmonische Balance, die Lust auf den nächsten Schluck macht.

## Degustationsnotizen

Sattes leuchtendes Rubin, feine duftige Nase, mit Noten nach reifen Brombeeren und dunkler Kirsche. Herzhaft in Ansatz und Verlauf, zeigt er straffes Tannin. Dieser Chianti entwickelt sich schön, sehr klar und präzise mit langem Nachhall.