2018 Chianti Classico DOCG, Riserva

Poggio Bonelli

Produzent	**Poggio Bonelli**
Herkunft	**Toscana, Italien**
Traubensorten	**Sangiovese**
Flaschengrösse	**75 cl**

Allergene
Enthält Sulfite

Weinbeschrieb
In der Nase Kirsche, Johannisbeere, etwas Räucherfleisch, die bekannte nasse rote Erde, das schwitzende Terroir der Toscana. In der Nase ein paar Pilze, die nach einem Regen spriessen, etwas Laub und wieder eine satte rote Beere mit leicht säuerlichem Anklang. Im Mund zeigt er sich extrem gewichtig mit ungezähmter Frucht – allen voran Pflaume und etwas Cassis. Dann kommen aber ein paar Tannine. Frische Säure umspült das Aroma-Rodeo. Im Abgang zarte Süsslichkeit.

Vinifikation und Ausbau
Sorgfältige Weinherstellung mit einer Gesamtdauer von 20 Tagen, die mit höchstem Respekt und Tradition durchgeführt wird geht der langen Alterungsphase voraus, die in einem kleinen Barrique für einen Zeitraum von mindestens 24 Monaten stattfindet. Nach dem Abfüllen, 3 Monate in der Flasche vor der Freigabe des Produktes auf dem Markt.

Passt zu
Wildbraten mit Portweinsauce, Pferde-Mostbröckli und/oder der danach folgenden Havanna-Zigarre. Ebenfalls zu reifem Käse sehr empfehlenswert.