

# CHIANTI CLASSICO 2022

BIO



## Cigliano di Sopra, Toskana

### GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

### AROMEN

Rote Kirsche  
Schwarze Kirsche  
Blaue Pflaume  
Schwarzer Pfeffer  
Stein

### ANLASS

Abend zu zweit  
Essensbegleiter

### LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2047  
14 bis 16°C  
ein bis drei Stunden dekantieren  
bauchiges Rotweinglas Burgund

### STIL

erfrischende Säure  
zupackendes Tannin  
feine Holznote  
trocken



### WEINBAU

#### Rebsorten

Sangiovese

### WEINBEREITUNG

#### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
minimale Zugabe von Schwefel

#### Ausbau

#### Biolog. Säureabbau

durchgeführt  
gebrauchtes Barriquefass

#### Lagerung

### BEWERTUNG

#### einfach genießen

92/100