

# 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

**Lagerung**

gebrauchtes  
Barriquefass

## BEWERTUNG

**einfach geniessen**

92/100