

CHIANTI CLASSICO RISERVA VIGNETO BRANCA 2021

BIO



Cigliano di Sopra, Toskana

GESCHMACK

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

AROMEN

Rote Kirsche
Schwarze Kirsche
Blaue Pflaume
Schwarzer Pfeffer
Stein
Gereiftes Fleisch
Pilze
Waldboden

ANLASS

Abend zu zweit
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2051
14 bis 16°C
ein bis drei Stunden dekantieren
bauchiges Rotweinglas Burgund

STIL

körperreich
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

94/100