

## Al Limite Chianti Classico DOCG



**Artikelnr.:** 0S1506075210000

**Kellerei:** San Leonino

**Qualität:** DOCG

**Anbaugebiet:** Toskana; direkt an der Bodengesteinsgrenze zwischen Siena (Alberesegestein) und Florenz (Ton)

**Jahrgang:** 2021

**Inhalt:** 750 ml

**Alc.:** 14,0 %



**Artikelgruppe:** Rotwein

**Rebsorte:** 100 % Sangiovese

**Farbe:** Sattes Rubingranat.

**Duft:** Das inspirierende Bouquet eröffnet ganz klassisch mit Aromen dunkler Kirschen und Maulbeere, darunter liegen Cassis sowie Andeutungen von Cassis und etwas Mandel. Mit zunehmender Belüftung komplettieren auch würzige, vom Ausbau in Eiche stammende Tabak- und Ledernoten den komplexen Gesamteindruck.

**Geschmack:** Der „Al Limite“ verkörpert den klassischen Chianti-Stil perfekt. Der Wein zeigt viel Frische und Körper, ist stoffig mit viel animierender, geschmeidiger Frucht, bleibt jedoch erfreulicherweise auf der eher kühlen Seite und ist stimmig ausgewogen. Die griffigen Gerbstoffe sind bestens integriert, sorgen für gute Struktur und leiten den lang anhaltenden, von Kirschfrucht und Würze geprägten Nachhall ein.

**Serviovorschlag:** Besonders empfehlenswert zu roten Fleischgerichten und Wild, aber auch zu Pastagerichten mit Parmesan oder Pizza.

**Temperatur:** 16 - 18 °C

**Ausbau:** Holzfass

**Gesamtsäure:** 5.35 g/l

**Restzucker:** 0.10 g/l

**pH:** k.A.

### Technische Details

**Einheit:** Fl

**Verpackung:** Karton

**VE:** 6

**EAN:** 8000087346314

**EAN Karton:** 8000087346390

**Verschlussart:** Korken

**Kartons pro Palette:** 90

**Kartons pro Lage:** 10

**Lagen pro Palette:** 9

### Bewertungen

**Falstaff:**

92 Punkte

Falstaff