

Salivolpe Gran Selezione Chianti Classico DOCG



Artikelnr.: 0S1406075180000

Kellerei: San Leonino

Qualität: DOCG

Anbaugebiet: Toskana; Monsenese-Weinberg in Castellina in Chianti

Jahrgang: 2018

Inhalt: 750 ml

Alc.: 14,0 %



Artikelgruppe: Rotwein

Rebsorte: 100 % Sangiovese

Farbe: Leuchtendes Rubin, mit dem Alter zum Granatrot neigend.

Duft: Geradliniges Bouquet, in dem sich fruchtige Aromen bündeln, vom Floralen ins Mineralische reichend.

Geschmack: Ein sehr langer und wechselvoller Geschmack. Im Auftakt Noten von Heidelbeeren und Brombeeren, erweitert sich das Aromenspektrum am Gaumen um eine komplexe Reihe verschiedenster Blumen und Noten von Leder und Lakritze.

Serviovorschlag: Passend zu allen Fleischgerichten, Braten und Wild, gut gewürzten Speisen, reifem Käse, Pizza und Pasta mit kräftigen Saucen.

Temperatur: 16 - 18 °C

Ausbau: Holzfass

Gesamtsäure: 5.30 g/l

Restzucker: 0.10 g/l

pH: k.A.

Technische Details

Einheit: Fl

Verpackung: Karton

VE: 6

EAN: 8000087334335

EAN Karton: 8000087334397

Verschlussart: k.A.

Kartons pro Palette: 90

Kartons pro Lage: 10

Lagen pro Palette: 9