

seit 1880



# Weiss zum Erlenbach AG

## Chianti Classico Fontodi 2017



<b>Wein</b>	Chianti Classico Fontodi
<b>Produzent</b>	Fontodi
<b>Land</b>	Italien
<b>Klassifikation</b>	DOCG Chianti Classico
<b>Jahrgang</b>	2017
<b>Inhalt</b>	75 cl
<b>Volumenprozent</b>	13.5 Vol. %
<b>Traubensorte(n)</b>	90% Sangiovese, Malvasia Nera, Colorino und Merlot.
<b>Weintyp</b>	mittelschwerer, gehaltvoller Rotwein
<b>Ausbau</b>	12 Monate in französischen Barriques
<b>Lagerfähigkeit</b>	5-7 Jahre
<b>Genussreife</b>	trinkbereit, reifer Wein
<b>Charakter</b>	Die Trauben aus verschiedenen Parzellen, extrem niedrige Erträge (nicht über 4 dl/m <sup>2</sup> ), Vergärung mit Naturhefen und der Ausbau in Barriques ergeben ein Resultat, welches alle Erwartungen übertrifft. Die Typizität des Sangiovese kommt hervorragend zum Tragen, im Bouquet sind reife Noten von Waldbeeren und eine Andeutung von Rauch gut wahrnehmbar. Am Gaumen zeigt sich Opulenz.
<b>Empfehlung</b>	Braten von Rind, Kalb, Lamm oder Schwein mit würzigen Saucen (Rosmarin, Thymian), Ragouts oder Gratins passen perfekt!
<b>Serviertemperatur</b>	optimal bei 15-17°C

WEISS ZUM ERLNBACH AG, Riedstrasse 10, 6330 Cham

Tel. 041 741 88 88, Fax 041 741 65 41

www.weiss-getraenke.ch, info@weiss-getraenke.ch

**weiss**