

Chianti Classico DOCG

Jahrgang	2018
Winzerin:	Monica Raspi
Gebiet	Toscana
Lage(n):	Castellina in Chianti
Boden	Kalkhaltiger Mergel
Qualitätsstufe	DOCG
Weintyp:	trocken
Alkohol:	13,5 %
Säure:	5,3
Restzucker	kein
Ertrag in hl/ha	50
Verschluss	Kork
Trinktemperatur:	18 Grad
Trinkreife bis:	2028
Bio / konventionell	Bio

Ausbau:

Maischestandzeit:	12 Tage
Temperatur der Vergärung:	Nicht mehr als 25°C
Ausbau in:	Edelstahlbottiche
Lagerung in / Zeit	8 Monate
Biologischer Säureabbau	Spontan im Frühjahr
Be-/Entsäuerung	nein
Schwefelmenge gesamt	33 mg /lt.
Freier Schwefel im Wein	18 mg /l
Spontan oder Reinzuchthefer	Spontan
Chaptalisation	Leicht vom 4. bis 7. Tag

Speisenempfehlung:

Allgemein:	Caprese mit Trüffelöl und Champignons, Cacciatore, Carpaccio
Unter www.wagners-weine.de/Blog/ :	

Weinbeschreibung: Raffinierte Frucht mit würzigen Noten. Sowohl im Geschmack als auch im Körper wohlproportioniert. Frisch und klar. Authentischer Chianti, wie er schmecken soll.

Charakter: Trinkspaß auf hohem Niveau