



Chianti Classico Riserva DOCG

Jahrgang:	2016
Winzer:	Monica Raspi
Gebiet:	Toscana
Lage(n):	Castellina in Chianti
Boden:	Kalkhaltiger Mergel, reich an Kalkstein, hohe Mineralik
Qualitätsstufe:	DOCG
Weintyp:	trocken
Alkohol:	13,5 %
Säure:	6,8
Restzucker	0,5
Ertrag in hl/ha	45
Verschluss:	Kork
Trinktemperatur:	18 Grad
Trinkreife bis:	2035
Bio / Konventionell	Bio

Ausbau:

Maischestandzeit:	14 Tage
Temperatur der Vergärung:	25°C (not more)
Ausbau in:	Edelstahlbottiche
Lagerung in / Zeit:	15 Monate im Barrique
Biologischer Säureabbau (j/n)	Spontan im Frühjahr
Be-/Entsäuerung	nein
Schwefelmenge gesamt	36 mg/l
Freier Schwefel im Wein:	18 mg/l
Spontan oder Reinzuchthefer	Spontan
Chaptalisation:	leicht

Speisenempfehlung:

Allgemein:	Fleisch, Wild, Salami, Pecorino
Unter www.wagners-weine.de/Blog/ :	Rinderfilet mit Olivencreme

Weinbeschreibung: Rote Beeren, Kirschen, Leder, Lakritze, Pfeffer. Wunderbare Würze.

Charakter: Strukturiert

Lagerprognose/Trinkstadium: noch Lagern