



Chianti classico Ris. Margone Molino Grace 44.50 CHF
DOCG (Denominazione di origine controllata e garantita)
Jg. 2004, 750 ml

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. Im Bukett Aromen von schwarzen kleinen Früchten, die mit würzigen Akzenten unterlegt sind. Sehr gut strukturiert und komplex am Gaumen; feinkörniges, gut eingebundenes Tannin, weiche Textur und Vollmundigkeit prägen den Körper. Langes fruchtbetontes Finale.

Facts

Herkunft:	Italien / Toscana / Chianti Classico
Böden:	Galestro (Kalkstein) mit wenig Ton/Lehm
Produzent:	Il Molino di Grace
Oenologe:	Franco Bernabei
Traubensorte:	Sangiovese
Ratings:	Gambero Rosso 3 Bicchieri
Charakter:	👑 Die Klassischen

Vinifikation:

Für diese besondere und limitierte Selektion werden nur die besten Riserva Trauben verwendet. Sie stammen grossteils aus dem Herz der 20 Hektar grossen Weinberge mit über 20 jährigen Rebstöcken. Das perfekt ausgereifte Traubengut wird Anfang Oktober von Hand gelesen und in der Kellerei nochmals streng kontrolliert und aussortiert. Die alkoholische Gärung findet in grossen temperaturkontrollierten Edelstahl tanks bei ca. 28°C während 20 Tagen statt. Der Tresterhut wird dabei regelmässig untergestossen. Nach dem biologischen Säureabbau, wird der Jungwein für 11 Monate in französischen Doppel Barriques der 1. <(>&<)> 2. Passage und in traditionellen 500 Liter Botte aus slawischer Eiche zur Reifung gefüllt. Der Ausbau im Holz soll dem Wein Komplexität zufügen und nicht dominieren. Nach der Abfüllung lagert der Wein noch für ein weiteres Jahr in der Flasche bevor er in den Verkauf kommt.

Genussreife:	4-12 Jahren nach der Ernte
Servicetemperatur:	16°-18° C
Volumen:	13.5%

Weitere Jahrgänge:

Jg. 2003	75 cl	Art-Nr. 35182703	44.50 CHF
----------	-------	------------------	-----------