

Chianti Classico Riserva Gold Label 2006

Land: Italië
Wijnstreek: Chianti
Kwaliteit: DOCG
Druif: 100% Sangiovese
Alcoholpercentage: 14,5%
Serveertemperatuur: 18 - 20 °C.

Kleur: donker robijnrood met lichte paarse tint
Parfum: rond, vol en delicaat, hout en vrij gekruid (tijm, drop)
Vinificatie: fermentatie in kegelvormige houten vaten, verdere rijping gedurende 18 maanden: 50% van de wijn in grote eikehouten vaten (beide Sloveens eikehout), en 50% in barriques (Frans eikehout). Verdere rijping op de fles gedurende minimum 3 maand.
Smaak: rond, zeer goed gestructureerd met een enorm volume, zeer lange afdronk, vrij tannic
Bewaartijd: iets te jong om nu te drinken, heeft nog 6 maanden op fles nodig en is zal perfect zijn binnen 5 tot 6 jaar
Gerecht: brasato, wild zwijn, wild en ook (half) belegen kaas

Prijs (incl. btw): € 29,74