
Santa Caterina Gran Selezione 1,5 l

Inmitten der malerischen Weinberge des Chianti Classico-Gebiets bringt das traditionsreiche Weingut Castello di Albola einen ganz besonderen Rotwein hervor - den Santa Caterina Chianti Classico Gran Selezione. Dieser außergewöhnliche Wein ist das Ergebnis sorgfältiger Auswahl und Vinifizierung der besten Sangiovese-Trauben des Weinguts. Im Glas präsentiert sich der Santa Caterina mit einem intensiven und eleganten Bukett, das von blumigen Noten nach Lilie und einer guten Konzentration von reifen roten Früchten geprägt ist. Am Gaumen zeigt er sich entschieden, üppig und leicht tannisch, mit einer beeindruckenden Struktur, die perfekt mit der feinen Säure und dem langen, lang anhaltenden Abgang harmoniert.



| | |
|------------------------|---|
| Aroma | Brombeeren, Kirschen, Lilien |
| Passt zu | Ein guter Begleiter von intensiven Pasta-Gerichten mit Rindfleisch. |
| Auszeichnungen | 93 Falstaff, 94 xtraWine, Gold Berliner Wein Trophy |
| Weinstil | Elegant-harmonisch |
| Land | Italien |
| Sorte | Rotwein |
| Rebsorten | Sangiovese |
| Region | Toskana |
| Klassifizierung | DOCG |
| Jahrgang | 2016 |
| Geschmack | trocken |
| Verschluss | Naturkork |
| Lagerfähig | 20 Jahre |
| Trinktemperatur | 16-18°C |
| Säure | 5,7 |
| Restzucker | 2,5 |
| Qualität | DOCG |
| Ausbau | Eichenfass |
| Boden | Alberese, Galestro, Kalk, Sand, Ton |
| Hersteller | Castello Di Albola, Via Pian d'Albola, 31, 53017 Radda in Chianti SI, Italien |
| Allergene | enthält Sulfite |
| Bio / Vegan | BIO, Vegan |
| Alkoholgehalt | 13,50% |
| Jahrgang | |