

Leonardo Chianti DOCG

Artikelnummer: 21311709

Traubensorten: Sangiovese



Degustationsnotiz: Dieser Wein weist optisch ein schönes Dunkelrot auf. Sein Bouquet ist fruchtig und mit typischen Vanille- und Zimtakzenten. Im Gaumen zeigt er eine gute Struktur und ist angenehm weich.

Lage und Vinifikation: Dieser feine Chianti wird zuerst für 10 Monate im Eichenfass gereift und anschliessend für 4 Monate in der Flasche verfeinert.

Passt zu: Dieser Wein passt ideal zu rotem Fleisch und Alpkäse.

75cl, 2009

CHF 11.80