



2023 Chianti Classico Riserva DOCG

Castellare

Typ	Rot
Herkunft	Toscana, Castellare
Produzent	Castellare
Qualitätsstufe	DOCG/b
Ausbau	In gebrauchten Barrique von 250- und 500-Liter Fässern
Ausschanktemperatur	16 - 18 °C
Trinkreife	Trinkbar bis 6 - 8 Jahre nach Ernte
Alkoholgehalt	14.5 %
Traubensorten	Canaiolo, Sangiovese
Grösse	75cl
Artikelnummer	25456719

Bemerkungen

Dieser Riserva kommt ganz ohne internationale Sorten aus. Das war von Beginn weg ein wichtiges Anliegen von Paolo Panerai. Die Basis bilden Sangiovese und Canaiolo. Damit soll das typischste und berühmteste italienische Weinrezept beibehalten werden. Castellare wolle nicht einer Mode hinterherrennen. Je nach Jahrgang kommen 1 bis 2 Prozent Colorino dazu. Die Trauben stammen aus kalkhaltigen Lagen in 400 Meter Höhe. Der Wein wird im Stahltank vinifiziert (15 bis 20 Tage) und in gebrauchten 225- und 500-Liter-Fässern ausgebaut. Castellare will einen Wein, der einerseits das Charakteristische des klassischen Chianti Classico verkörpert, andererseits ein Maximum an Eleganz zeigt. Die Riserva verfügt über intensive Aromen reifer, warmer Noten, die geprägt sind von Karamell, Schokolade, wilden Kräutern und Dörrfrüchten. Sie erinnern auch an trockene Waldbeeren, schwarze Kirschen und feinen Rauch. Am Gaumen zeigt sich eine gute Konzentration, der Körper ist geschmeidig und doch rassig und gut ausbalanciert.

