

Produktinformation

Chianti Classico Riserva Lodolaio Castelvechi 2016 0,75l

Art-Nr.: 501337 / GTIN: 8006297005164 / Hersteller: Castelvechi Premiata Fattoria Chianti



19,50EUR / Stück

Grundpreis: 26,00EUR / pro l/kg

inkl. 19% USt. zzgl. 6,20EUR UPS (Deutschland)-Versand

Staffelpreise

Ab 6 Stück	18,53EUR - Sie sparen 0,98EUR, Grundpreis: 24,70EUR / pro l/kg
Ab 12 Stück	17,88EUR - Sie sparen 1,62EUR, Grundpreis: 23,83EUR / pro l/kg
Ab 30 Stück	17,16EUR - Sie sparen 2,34EUR, Grundpreis: 22,88EUR / pro l/kg

Land:	Italien
Region:	Toskana
Rebsorte:	Sangiovese
Farbe:	rot
Geschmack:	kräftig, würzig, Holzfaß
Trockenheitsgrad:	trocken
Jahrgang:	2016
Flaschengröße in Liter:	0,75
Alkohol in %:	14.00
Allergene:	Sulfit

Ein einzigartiges Terroir für die Sangiovese Trauben. Reifen Sie im alten Weinkeller des Castelvechi, unter den Arkaden der tausendjährigen Burg. Die Herstellung - Die Trauben werden manuell perfekt reif geerntet und Mazeration dauert 40 Tage. Nach einer ersten Dekantieren wird der Wein für 6 Monate im Stahltank Honen und setzte dann in großen Eichenfässern, wo es für 18 Monate reift. Farbe: tiefes Rubinrot, mit leichten Granat-Tönen. Nase: Komplex, typisch, mit diesen fruchtigen Noten von roten Beeren, die in ein feines, entwickeln raffinierte Bouquet von Gewürzen. Geschmack: intensiv, mit ausgezeichneten Struktur, elegant tanninhaltig, mit eine große Ausgewogenheit.

enthält folgende Inhaltsstoffe: Alkohol 14.00%

enthält folgende Allergene: Sulfit