



Chianti Classico DOCG Gran Selezione, BIO, Vegan

Poggio al Sole Casasilia 2018

CHF 46.00

-  75cl
-  15%
-  Toscana
-  Sangiovese
- AN** 9235718

Degustationsnotiz

Das konzentrierte Bouquet strömt mit viel roten Beeren, Rosenduft und warmem Eichenholz aus dem Glas; der saftige Gaumen betört mit ausladender Struktur, würziger Zigarrenaromatik, reifen Beeren und dichtem Tannin, umhüllt von cremigem Extrakt, das Finale bringt ganz feine Kokossüsse und Zimtnoten zum Vorschein.

Herstellung

Handlese anfang Oktober, Gärung im Stahltank, Mazeration >20 Tage, Reife in Barriques erster und zweiter Belegung während 18 Monaten, Flaschenreifung während 12 Monaten.

Trinkreife

Jahrgang + 10 Jahre

Geniessen zu

Rotem Fleisch, Käse und zur Meditation.

Produzent

Vor über 30 Jahren haben sich die Bündner Johannes und Kathrin Davaz aufgemacht, hier ein absolutes Kleinod zu schaffen. Die Weine von Johannes & Kathrin Davaz spiegeln all die Eindrücke wider und zeigen eindrücklich auf, warum das Chianti Classico im Herzen der Toscana zu den besten Weingebieten der Welt gehört.

Das kleine Weingut liegt im Herzen der Toscana, in der wunderschönen Landschaft zwischen Florenz und Siena. In den Archiven der nahegelegenen Abtei Badia a Passignano finden sich Dokumente, die besagen, dass auf diesem Gut bereits im 12. Jahrhundert Wein und Oliven angebaut wurden. Im Einklang mit der Natur entstehen hier auf 18 Hektaren Weine, aus denen man ein ganzes Repertoire von Stimmungen herauslesen kann.

Region

In der Toscana entstehen Jahr für Jahr Spitzenweine in einer Menge, die keine andere Region des Landes vorzuweisen hat. Mit ihren Hügeln und den perfekten klimatischen Bedingungen, begünstigt durch die kühle Meeresbrise in den Sommermonaten gedeihen hier sowohl französische als auch einheimische Traubensorten. Auf über 64'000 Hektaren werden hier überwiegend die Sorten Sangiovese, Merlot und Vernaccia angebaut.

Subregion

Im historischen Chianti zwischen den Städten Siena und Florenz inmitten der Toscana werden die weltberühmten Chianti Weine produziert. Einer der wesentlich zur Weinbautradition beigetragen hat, war der «Eiserne Baron Bettino Ricasoli», der Urvater der «Chianti-Formel». Diese besagte, dass ein Chianti die perfekte Mischung aus Sangiovese und Canaiola Trauben beinhalten musste. Auf den rund 21'000 Hektar grossen Rebflächen werden deshalb vor allem die Sorten Sangiovese, Canaiolo und auch Merlot angebaut.