







Chianti Classico DOCG, BIO, Vegan

Poggio al Sole Chianti Classico 2018

CHF 90.00

-  300cl
-  14%
-  Toscana
-  Sangiovese, Canaiolo, Merlot
- AN** 9210618

Produzent

Vor über 25 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.

Herstellung

Dieser Wein liegt 10-14 Tage auf der Maische. Nach dem Pressen lagert er bis ca. 16 Monate in gebrauchten Barriques oder in Tanks.

Degustationsnotiz

Fein duftendes Bouquet nach reifen Kirschen, unterlegt mit Noten nach dunkler Schokolade und feiner Lakritze, typische Chianti-Aromatik am Gaumen, viel Frucht, rote Johannisbeeren und Pflaumen, saftig und ausgewogen, perfekt von der stützenden Fruchtsäure des Sangiovese in das fruchtige Finale getragen.

Trinkreife

Jahrgang + 7 Jahre

Geniessen zu

Italienischer Küche, Pasta, Grilladen und gereiftem Käse.