

Cerro del Masso, Chianti, DOCG rosso

Region	Toskana
Erzeuger	Tenuta Cerro del Masso
Alkoholgehalt	k.A.
Rebsorte(n)	Canaiolo Nero, Sangiovese
Bestell-Nr.	623104

Dieser violettrote Traum eines Chianti vermittelt in seinem Aromenspektrum Anklänge, wie Chianti früher einmal dufteten, ist aber auch geprägt von Einflüssen der Moderne: Er verströmt einen bezaubernden Hauch von Rosenblättern, Veilchen, Sauerkirschen, Minze, Pfeffer, Dörrobst, Weihrauch und balsamischen Noten, der in mir sentimentale Erinnerungen auslöst an meine erste Toscanareise vor vielen Jahren – Die Zeit steht still, unverwechselbare Gerüche und Erinnerungen kehren wieder. Dieser ungemein leckere Chianti kommt auf der Zunge wohltuend ungekünstelt daher, zeigt sich von beispielhaft saftiger Textur mit reifen, cremigen Tanninen und löst wohlige Emotionen aus. Seine seidige, geschmeidige Fülle, die zart-herben Anklänge an die duftende Erde der toskanischen Hügellandschaft nach einem zarten sommerlichen Landregen und seine animierend frische Säurestruktur machen einfach Lust, diesen uringen Chianti über einen Abend mit großem Genuss ‚solo‘ zu leeren – ein Wein, der aber auch als kongenialer Essensbegleiter zu Pasta oder rustikaler italienischer Küche dient. Ein duftiger Wein aus einer traumhaften Landschaft, ein originärer Chianti, wie er authentischer wohl kaum schmecken kann. „Die Preise fallen und die Toskana wird wieder bezahlbar!“, kommentiert Andreas März im FEINSCHMECKER die unumgängliche Rückkehr zur Vernunft. Kein Chianti kann diese These eindrucksvoller belegen als dieser charaktervolle Trinkspaß zu ungemein sympathischem Preis!



Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort bis 2010.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	

