# CHIANTI CLASSICO DOCG BIO RENZO MARINAI 150CL




Chianti classico DOCG, Renzo Marinai, Toskana, Italien

| | |
|---|---|
| Geschmack | Trocken – Süss |
| | Fruchtig / Weich – Würzig / Herb |
| | Leicht – Schwer / Gehaltvoll |
| Jahrgang | 2016 |
| Notizen | Kompakter Chianti. Die 10% Cabernet Sauvignon verleihen dem Wein eine schöne Frucht. In der Nase fruchtig; trockene Tanninen im Gaumen mit feinen Röstaromen. Der Abgang ist lang und würzig. |
| Vinifikation | 12 Monate in grossen Holzfässer |
| Traubensorten | 90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon |
| Alkohol | 13.5 % |
| Format | 150 cl |
| Auszeichnungen / Bewertungen | Antonio Galloni - vinous (2014) 91/100 Punkte<br>James Suckling (2015) 93/100 Punkte |

RENZO MARINAI
Renzo kaufte das Anwesen San Martino a Cecione in der Nähe des Schlosses von Panzano in der Toskana ursprünglich deshalb, weil dazu auch eine Bäckerei gehörte. Er wollte sein eigenes Brot backen und pflanzte Weizen an. Später kamen dann neben Olivenbäumen auch sechs Hektar Weinberge dazu, die Marinai ökologisch bewirtschaftet. Der Schritt zum Weinbau war nur eine Frage der Zeit, denn das Gut Renzo Marinai liegt im Herzen des Chianti-Classico-Gebiets. Er ist eher ein Vertreter des modernen Stils und glänzt mit saftiger Beeren- und Kirschfrucht, Kräuter- und Tabakwürze, Spiel, Schliff und Nachhaltigkeit.

http://www.renzomarinai.it