

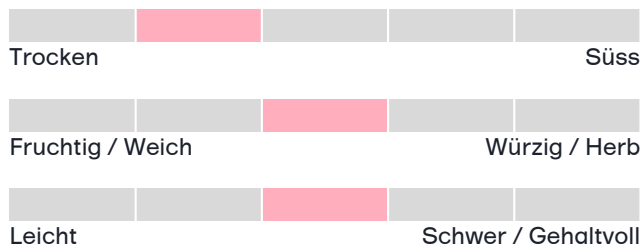


CHIANTI CLASSICO DOCG



Chianti classico DOCG, Renzo Marinai, Toskana, Italien

Geschmack



Jahrgang

2017

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

75 cl

Auszeichnungen /
Bewertungen

Antonio Galloni - vinous
(2014)

91/100 Punkte

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>