



SCHENK

WEINEXPERTISE

Castello di Querceto Vin Santo del Chianti Classico DOC

WEINKATEGORIE	DOC Classico
LAND/ANBAUGEBIET	Italien / Toskana
UNTERGEBIET	Chianti
JAHRGANG	2021
REBSORTE	Malvasia, Trebbiano
FARBE	Weiß
INHALT	0,5 l
KURZBESCHREIBUNG	bernsteinfarben, intensives Bukett, komplex, feinwürzig
AUSLOBUNG	<p>Dieser Vin Santo ist ein ganz außergewöhnlicher und edler Wein aus der Region Chianti Classico. Er wird ausschließlich aus den Traubensorten Malvasia und Trebbiano gekeltert, die sehr spät und in vollreifem Zustand gelesen werden. Danach trocknen die Trauben 2-3 Monate, wobei sie rosinieren. Dabei intensivieren sich die Aromen und der Zuckergehalt in den Beeren. Nach der Vergärung darf Vin Santo ca. 5 Jahre in Fässern reifen. Seine Farbe verändert sich in dunkles Bernstein und der Geschmack bietet eine unerreichte Komplexität. Am Gaumen ist Vin Santo del Chianti Classico DOC sehr nuancenreich und vielschichtig, mit Noten von Aprikosen, Honig und Vanille. Ganz klassisch genießt man ihn zusammen mit dem berühmten Mandelgebäck Cantuccini, welches man in das Weinglas tunkt.</p>
EMPFEHLUNG	Zu Leberpasteten, kräftigen Käsesorten, Risotto und Cantuccini.
TRINKTEMPERATUR	10 - 12 °C
ALKOHOL	16 % Vol.
GESAMTSÄURE	ca. 5,9 g/l
RESTZUCKER	ca. 59,0 g/l
GESCHMACK	Lieblich
ARTIKELNUMMER	47556





SCHENK

WEINEXPERTISE

*Castello di Querceto
Vin Santo del Chianti Classico DOC*

EAN	8022589000297	
EAN KARTON	8022589500292	
MENGENEINHEIT	KT	
MENGE JE VPE	6	
KARTONMASSE/GEWICHT	L: 24, H: 30,5, B: 16 cm/6,2 kg	
LADEHILFSMITTEL	EUR	MET
VPE JE PALETTE	100	75
LAGEN JE PALETTE	4	3
VPE JE LAGE	25	25

