



Castello di Volpaia Biologico, 2023

Chianti Classico DOCG - Bio

Herkunft
Italien

Region
Toscana

Rebsorten
Sangiovese, Merlot

Trinktemperatur
16 - 18°C

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
13.5%

Charakter

Ausgewogen, nachhaltig und dennoch leicht: Dieser granatrote Wein überzeugt mit Vielfalt und recht kräftigen Aromen von Sauerkirsche, etwas ledrigen Aspekten sowie Gewürzen wie Muskatnuss und Pfeffer. Im Gaumen ergänzen erdige Aspekte die Aromatik; der Wein überzeugt mit seiner harmonischen, weichen Struktur und saftigen Tanninen.

Weintyp



Die Ausgewogenen

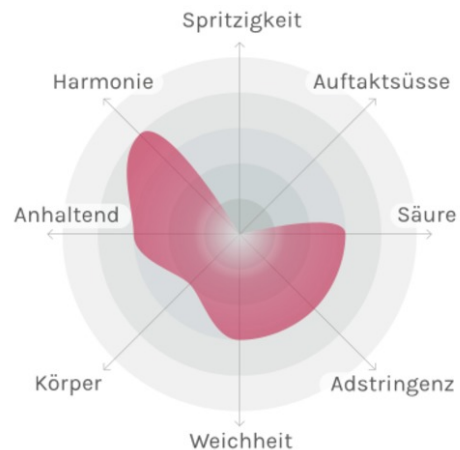


Die Nachhaltigen

Produzent/Marke

Castello di Volpaia

Im kleinen Grenzdorf Volpaia zwischen den Provinzen Siena und Florenz wurde schon im 12. Jahrhundert Wein angebaut. Das Dorf, das als eines der besterhaltenen mittelalterlichen Dörfer gilt, steht ganz im Zeichen des Weins. Seit 1967 produziert die Familie Stianti Mascheroni mit viel Engagement und Wissen - heute nach biologischen Methoden - elegante, geschmeidige Weine. Die Weinberge, die zum Castello di Volpaia gehören, befinden sich auf 450 bis 600 m ü.M.; somit ist Volpaia eines der höchstgelegenen Weingüter im Chianti-Gebiet. So hoch, dass die Rebberge über dem Nebel und dem Frost des Frühlings und des Herbstes liegen.



Passt zu



Gegrilltes oder
gebratenes Rindfleisch