

DRINKS.

Poggio al Sole Chianti Classico DOCG BIO 2022 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	500101222
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Toskana
Abfüller	Poggio al Sole, Strada Rignana 2, Badia a Passignano, 50028 Barberino Tavarnelle, Italia
Marke	Poggio al Sole
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	Das Aroma ist sehr komplex mit Noten von roten Früchten, Eichenholz, Pflaumen, Erde, Leder, Pfeffer, Lakritz und Veilchen. Am Gaumen schöne, elegante Struktur, feine vielschichtige Frucht, unterstützt von rassigen Tanninen mit elegantem Abgang
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	90% Sangiovese, 5% Canaiolo und 5% Merlot
Etikette	klassisch
Bio	Ja
Vegan	Ja



Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2022
Passend zu	Käse, Pizza & Pasta, Weisses Fleisch

Beschreibung

In der DOCG-Region des Chianti Classico zwischen Florenz und Siena befindet sich das Weingut von Johannes und Kathrin Davaz. Johannes entstammt einer Schweizer Winzerfamilie, die in der Bündner Herrschaft seit den 1970er Jahren Wein keltert. Später übernahm er das Weingut Poggio als Sole in der Toskana, wo er nun lebt und seine eigene Geschichte fortschreibt. Das Weingut umfasst rund 24 Hektar Rebberge mit Südost- bis Südwestlage und steht im Einklang mit der Natur, da die Bewirtschaftung nach biologischen Prinzipien erfolgt. Alle neun Weine von Poggio al Sole tragen ein Bio-Zertifikat und sind vegan. Der Chianti Classico wird aus 90% Sangiovese Reben hergestellt., kleine Anteile Canaiolo und Merlot sind dabei enthalten. Die Reben werden von Ende September bis Anfang Oktober von Hand gelesen, die Gärung erfolgt im Stahltank bei einer Mazerationszeit von 12 bis 16 Tagen. Der darauffolgende Ausbau wird in gebrauchten Barriques durchgeführt.