



CASTELLO D'ALBOLA CHIANTI CLASSICO RISERVA

25130



BBQ



Grillret



Kalv



Lam



Svinekød

BESKRIVELSE

Chianti Classico Riserva

Castello d'Albola

Ejendommen Castello d'Albola ligger i Toscana nær ved Siena. Det er en gammel ejendom med historie tilbage fra det 15. århundrede. Zonin familien købte ejendommen i 1979 og begyndte straks at udvide vinmarkerne, restaurere det middelalderlige bygningskompleks og bygge et helt nyt vineri.

I gode år bliver druerne omhyggeligt sorteret og de bedste taget fra til denne Riserva vin. Gæringen foregår i helt moderne horisontale tanke, der roterer for at sikre den bedst mulige skindkontakt og en god aroma. Efter gæringen lagres vinen i store egetræsfade i mindst to år. De sidste lagring foregår på flaske, hvor der skal gå mindst tre måneder.

Smag og Behag skriver: „Blød, rund og frugtig med let, delikat røgsmag, saft med lidt druesødme og nydelig længde. Stilen er bred og venlig, men også kontant og karakterfuld. Helt igennem nydelig og dejlig drikkelig vin.

Guldmedalje

Concours Mondial de bruxelles (årgang 2007)

3 glas Gambero Rosso (årgang 2008, 2009 og 2014)

2 glas Gambero Rosso (årgang 2004, 2005, 2007 og 2010)

93 point. James Suckling 2018 (årgang 2015)

Land Italien	Region Toscana	Distrikt Chianti Classico	Årgang 2017
Alc % 13.0	Lukning Korkprop	Størrelse 75 cl	Antal pr. kolli 6
Druetype Caniolo, Sangiovese, Trebbiano/Malvasia	Andet Eksklusiv	Anvendelse BBQ, Grill retter, Kalv, Lam, Svinekød	Drueandel Caniolo 8%, Sangiovese 90%, Trebbiano/Malvasia 2%
Lagring 24 måneders fadlagring	Potentiale 4-8 år, Drikkeklar	Skala rødvin Fyldig	Tilføj til kurv antal (B2C) 0
Tilføj til kurv antal (B2B) 0			