



Chianti Classico Riserva

Panzanello

Allergene	enthält Sulfite
Auszeichnungen	93 Punkte - James Suckling 2021
Farbe	rot
Ausbauart	18 Monate Barrique und 18 Monate auf der Flasche
Boden	Lehm, Kalkstein
Extrakt	34,0 g / Liter
Passt zu	rotem und weißem Fleisch, mittelaltem Käse
Qualität	Riserva
Rebsorte(n)	90% Sangiovese, 10% Cabernet
Restzucker	0,5 g / Liter
Säure	7,0 g / Liter
Verschlussart	Naturkorken
Weintyp	Rotwein
genießen bis	2033
optimale Trinktemperatur	18°C
Herkunftsland	Italien
Region	Toskana
Jahrgang	2018
Geschmack	trocken
Bio	Bio
Alkoholgehalt	15,0 % vol
Hersteller / Abfüller	Azienda Agricola Panzanello, Andrea Sommaruga PANZANO IN CH CASE SPARSE 86, IT-50022 Greve in Chianti (FI)
Produktnummer	1002070118

Haben Sie noch Fragen zu unseren Weinen?

Wir beraten Sie gerne! Tel: 040-556 20 20