

## CASTELLO DI UZZANO

Chianti Classico Riserva

<b>JAHRGANG</b>	2011
<b>ANBAULAND</b>	Italien
<b>REGION / LAGE</b>	Toskana
<b>REBSORTE (N)</b>	Sangiovese
<b>GESCHMACK</b>	Trocken
<b>VINIFIKATION</b>	
<b>PRÄMIERUNG</b>	

**CHARAKTER** Der Riserva zeigt feine Aromen von roten Früchten mit warmen, würzigen Noten und einer angenehmen Reife durch die längere Lagerung im Eichenholzfass.

**EMPFEHLUNG** Zu herzhaften Gerichten z.B. Wild und Braten mit kräftiger Soße, Geflügel und würzigen Käsesorten.

**SERVIERTEMP.** 17 - 19 °C

**INFO** Etwa im Jahre 1300 begann man im Chianti Gebiet, auf dem Weingut des Castello di Uzzano mit der Produktion von hochwertigen Chianti Weinen. Diese lange Erfahrung hat zum Erfolg und Bekanntheitsgrad der Weine auf der ganzen Welt beigetragen. Dank der guten Weinberglagen, die seit Jahrhunderten gepflegt werden spiegelt die Qualität der Weine sich auch im Wahlspruch des Weingutes wider: „wine has been an art for centuries“. (Weine als Kunstwerk über die Jahrhunderte).



**ANALYSE** Säure 5,5 g/l Restzucker 4,8 g/l



>> Zur Website der Firmengruppe  
<http://www.bernard-massard.de>

Alkohol 13,5 % vol

Inhalt / Fl. je Karton 0,75 L | 6

EAN FI. 400807722036523906