

Chianti Classico.pur

Villa Mangiacane, San Casciano in Val di Pesa **Chianti Classico**

Likörige Frucht, süßlich; saftig, dicht, feinkörniges Tannin, geschmeidig, viel Alkohol, würziger Abgang, legt zu, geradlinig, markant, fleischig.



Sehr gut

Agricoltori del Chianti Geografico, Gaiole

Chianti Classico Geografico
Kräuter; Veilchen, offenherzig; fruchtbetont, gut trinkbar, klar; erdig, cremig, sanft, weich, jetzt trinkfertig.

Borgo Salcetino, Radda

Chianti Classico
Durch und durch nussig, Frucht im Hintergrund; trockenes Tannin, mittlere Dichte, wenig hergebend, verdeckter Charakter; animalisch.

Brancaia, Radda

Chianti Classico
Veilchen, Weichsel, zarte Holznote; saftig, harmonisch, feinkörniges Tannin, Holz kommt durch, Kokos, Nougat, mineralisch, rauchig.

Candiale, Panzano

Chianti Classico
Dunkel, likörig, aromatisch, erdig, griffig, süßer Schmelz, dicht gewoben, konzentriert, lang, mit Charakter; kraftvoll, erinnert an Amarone.

Castelli del Grevepesa, Mercatale, San Casciano

Chianti 40 Vendemmie
Erdige Note, dunkel; kompakt, traditioneller Stil mit starker Persönlichkeit, rustikal und dabei zupackend, trockener Abgang.

Castello di Meleto, Gaiole

Chianti Classico
Veilchen, schöne Würze, Kirsche, mineralisch; klar, saftig, dicht, elegant, harmonischer Trinkspaß mit Niveau, mittlere Länge, feiner Klassiker.



Chianti Classico ist einer der bekanntesten italienischen Weine weltweit und die USA sind noch vor Italien die Hauptabnehmer

Castello di San Donato, Perano, Gaiole

Chianti Classico
Polarisiert: Kirsche, Veilchen; saftig, kompakt, fruchtsüß, animierend, herzhafter Klassiker; wunderbarer Trinkwein; schlank, grün, Holler; Beerenfrucht, alkoholisch, müde.

Fattoria Aiola, Vagliagli

Chianti Classico
Hochgetönte Frucht; klar, saftig, kompakt, erdig und mineralisch, Tabak, reichlich griffiges Tannin, auf die Frucht getrimmt, sehr gut gemacht, bitterer Abgang.

Fattoria di Rignana, Greve

Chianti Classico
Likörig, offensiv, rosine Anklänge; geschmeidig, dunkles Aroma, erdig, röstig, viel Alkohol und Tannin, marmeladig, eckig, mittellang, legt zu.

Fattoria le due Arbie,

Castelnuovo Berardenga

Chianti Classico
Typisch, Holzstaub; saftig, kernig, Weichsel, kernig, mineralische Ader; gute Länge, etwas rustikal, Maroni im Abgang, angenehm würzig.

Fattoria Poggerino, Radda

Chianti Classico
Pfefferwürze, rote Erde, Tinte, Tiefgang; saftig, dicht, samtig, elegant,

feiner Trinkfluss, mächtiger Alkohol und Tannin, gute Säure, etwas altertümlicher Stil, leider etwas kurz.

Grassi Roberto, Greve

Chianti Classico Montericcioli
Geradlinige Frucht, Kirsche; saftig, geschmeidig, angenehmer Trinkfluss, Veilchen, hinten etwas trocken, guter ehrlicher Stil, klassisch.

Il Villino, Castellina

Chianti Classico
Erdig-rosinig, wirkt schon reif; dicht, rund, saftig, Tannin legt sich an, Länge und Charakter; vitales Spiel von Mineralität und Säure, guter Stoff.

La Madonnina, Greve

Chianti Classico Bello Stento
Holzstaub; dicht, kompakt, süßer Kern, hinten nach erdig und kräuterwürzig, viel Holz, harzig, charaktervoll, dennoch etwas plump.

La Sala, San Casciano in Val di Pesa

Chianti Classico
Kakao, Vanille, rosine; saftig, dicht, reichlich Tannin, gute Säure, wenig Charme, grob, alles und nichts.

Le Fonti Panzano, Panzano

Chianti Classico Le Fonti
Paprika, Cabernet-Würze; herzhaft, kernig, würzig, grüner Pfeffer, vege-

tal, streng, Haselnuss, gewisse Eleganz, floraler Trinkspaß, eher kurz.

Pian del Gallo, Greve

Chianti Classico
Konzentrierter Duft, röstig, nussig; kernig, fest gebaut, dicht, geradlinige Strenge, mineralischer Fokus, guter Stil, schön kirschig, jugendlich.

Poggio Bonelli, Castelnuovo Berardenga

Chianti Classico
Süßlich, an Merlot erinnernd; würzig, Oliven, Efeu, Flieder, Kräuter; mineralisch, Extrakt und Säure, Holz im Abgang, unbalanciert.

Riecine, Gaiole

Chianti Classico
Kirsche, vom Holz bis zum Abgang begleitet; animierend, saftig, salzig, strukturiert, mineralisch, Rasse und Dichte, legt zu, Länge, vital, Zukunft.

Rocca di Castagnoli, Gaiole

Chianti Classico
Brombeerig; saftig, reichlich Tannin, jung, sperrig, viel Holz, kurz, Schoko, Teer, Holunder, nussig, mit Schmelz im Hintergrund, kommt auf Touren.

Spadaio e Piccorto, Barberino Val d'Elsa

Chianti Classico
Kleie, Milchreis mit Kirschsuppe; plakatig, geradlinig, auf Frucht getrimmt, mit Würze und Länge, Kräuterlikör.

Tenuta di Lilliano, Castellina

Chianti Classico
Erdig; saftig, Nougat, reif, guter Trinkfluss, cremig, unkompliziert, klassisch, ohne große Höhepunkte.

Villa Cerna, Castellina

Chianti Classico
Roter Paprika, offenherzig, elegant; kompakt, mit Stil und Spiel, floral, welke Rosen, salzig, mineralisch, erfrischend, mittlere Länge, stilvoll.

2006 & 2007 Chianti

2006 und 2007 werden von den Winzern sehr hoch eingestuft. 2006 war etwas früher reif, die Haupternte fand Mitte September statt und brachte füllige Weine mit reichlich reifem Tannin. 2007 war ähnlich, benötigte aber im Herbst eine längere Reifezeit an den Stöcken. Feinmineralische Struktur und Aromen stehen stärker im Vordergrund. Weine beider Jahrgänge mit genügend Dichte und Struktur sollten zumindest 10 Jahre Reifepotenzial besitzen, im Idealfall sogar 20 und mehr Jahre.

Weine mit 1 Glas auf:
www.weinpur.at/glaeser
Winzeradressen auf:
www.weinpur.at/adressen