



ZWEIFEL

1898

CAVALIERE D'ORO CHIANTI

DOCG Chianti
Castello di Gabbiano
2018



In der lieblichen Hügellandschaft der Toscana, südlich von Florenz, liegt das Schloss aus dem 12. Jahrhundert inmitten von Reben. Auf dem 102 Hektaren grossen Gut wachsen auf 52 Hektaren Reben und auf 20 Hektaren Olivenbäume, der Rest besteht aus Obstbäumen und Wald. In den letzten Jahren wurde der Original Weinkeller mit kleinen und grossen Holzfässern renoviert. Neben der Produktion von Wein, Olivenöl und Weinessig bietet Castello di Gabbiano auch Gästezimmer an.

Herkunft

Das Traubengut stammt aus den Rebbergen befreundeter Weinbauern im Chianti DOCG.

Traubensorten

95% Sangiovese, 5% Merlot

Vinifikation

Wurde während 6 Monaten im Stahltank ausgebaut. Nach dem Umzug auf die Flasche ruhte der Wein nochmals während 6 Monaten.

Degustationsnotizen

Granat, fruchtig, Johannisbeeren, frisch, leicht und süffig.

Geniessen zu

Pasta, Salami, Rohschinken, Brasato, Pizza.
