



**ZWEIFEL**

1898

## **CHIANTI CLASSICO IL CAVALIERE**

DOCG Chianti Classico  
Castello di Gabbiano  
2019



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 eigenen Parzellen im Chianti. Die Trauben wachsen auf 200-300 M. ü. M. mit optimaler Sonneneinstrahlung. Die Bodenbeschaffenheit ist kalkreich und steiniger Lehmboden.

### Traubensorten

90% Sangiovese, 10% Verschiedene Traubensorten

### Vinifikation

Nach klassischer Methode 12-15 Tage Mazeration. Danach 12 Monate Ausbau in mittleren und grossen Eichenfässern

### Degustationsnotizen

Veilchen, Brombeeren, Kirschen, Zedernholz

### Geniessen zu

Pizza, Pasta, Ossobuco, Pilzrisotto

### Auszeichnungen

Weinwischer 17/20

**Zweifel 1898 AG**

Regensdorferstrasse 20 | 8049 Zürich | 044 344 23 43 | [hoengg@zweifel1898.ch](mailto:hoengg@zweifel1898.ch)