



ZWEIFEL

1898



CHIANTI CLASSICO

DOCG Chianti Classico
Castello di Gabbiano
2022

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

Die Trauben für diesen Wein stammen aus den erstklassigen Weinbergen von Gabbiano in der renommierten Weinbauregion Chianti Classico in der Toscana.

Traubensorten

90% Sangiovese, 5% Verschiedene Traubensorten, 5% Merlot

Vinifikation

Um ein Maximum an Farbe und Geschmack zu extrahieren, wurden die Trauben unmittelbar nach der Ernte 15 Tage lang bei kont. Temp. auf den Schalen mazeriert. Anschliessend erfolgte die malolaktische Gärung. Der Grossteil des Weins reifte

Degustationsnotizen

Aromen von Veilchen und roten Beeren. Am Gaumen vermischt sich rote Kirsche mit Noten von Weissm Pfeffer, Muskatnuss und einem klassischen würzigen Sangiovese-Charakter. Er hat feste Tannine und eine lebhaft Säure.

Geniessen zu

Pecorino mit Trüffeln, Provolone und Parmesan oder einer einfachen Pasta mit Tomaten- oder Fleischsauce.

Auszeichnungen

Weinwisser 17/20

Zweifel 1898 AG

Regensdorferstrasse 20 | 8049 Zürich | 044 344 23 43 | hoengg@zweifel1898.ch