



**ZWEIFEL**

1898

## **CHIANTI CLASSICO RISERVA CAVALIERE D'ORO**



DOCG Chianti Classico  
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 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% Merlot

---

### Vinifikation

Nach klassischer Methode 12 15 Tage Mazeration. Danach 10 Monate Ausbau in mittleren und grossen Eichenfässern und 12 Monate Flaschenreife vor dem Verkauf.

---

### Degustationsnotizen

Veilchen, Brombeeren, Kirschen, Zedernholz

---

### Geniessen zu

Pizza, Pasta, Ossobuco, Pilzrisotto

---

### Auszeichnungen

Raffaele Vecchione 94/100

---

**Zweifel 1898 AG**

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