



**ZWEIFEL**

1898

## VINSANTO DEL CHIANTI CLASSICO



DOC

Castello di Gabbiano

2016

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 Lehm Boden.

### Traubensorten

Malvasia, Trebbiano

### Vinifikation

Vin Santo ist ein Dessertwein, der nach den klassischen Regeln der toskanischen Tradition aus Malvasia-Trauben hergestellt wird. Die Trauben werden 5 Monate lang langsam getrocknet, um eine maximale Zuckerkonzentration zu erreichen, dann

### Degustationsnotizen

Ein Dessertwein, duftend, intensiv, mit einem harmonischen und samtigen Geschmack.

### Geniessen zu

Jede Art von Gebäck, vor allem zu den berühmten "toskanischen Cantuccini" und zu Schokoladenkeksen und Sahnetorten.

**Zweifel 1898 AG**

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