



La Misse Chianti Classico Magnum

Produzent	Candialle
Land/Gebiet	Italien/Toskana
Appellation	Chianti Classico DOCG
Jahrgang	2014
Produkt	Grossflaschen Rot
Traubensorte(n)	Sangiovese (100%)
Ausbau	18 Monate in Betontanks ausgebaut
Alkoholvolumen	14.0%
Restzucker	0.8 g/l
Trinktemperatur	17 bis 19 Grad
Dekantieren	1/2 Stunde empfehlenswert
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2023
Inhalt	1.5 ltr
Bewertung	Gambero Rosso: 2 Gläser

Als die Sauerländerin Josephin Cramer ihren finnischen Mann Jarkko Peränen auf einem Weinfest in Panzano kennenlernte, wussten die beiden bald, dass sie gemeinsam Weine machen wollten. Dank glücklichen Umständen war es ihnen möglich, das Weingut Candialle zu erwerben. Es liegt am Süden der berühmten Conca d'Oro, des «goldenen Beckens», unterhalb von Panzano in Chianti.

Ein reinsortiger Chianti Classico, der während seines Ausbaus kein Holz sieht, sondern im Beton reift. Es ist reine Trinkfreude: diese klare saftige Kirschfrucht, vereint mit erdigem Duft der mergeligen Böden von Panzano. So köstlich kann Chianti Classico schmecken!