



La Misse Chianti Classico Magnum

| | |
|------------------|-----------------------------------|
| Produzent | Candidalle |
| Land/Gebiet | Italien/Toskana |
| Appellation | Chianti Classico DOCG |
| Jahrgang | 2015 |
| 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 2024 |
| 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 Candidalle zu erwerben. Es liegt am Südende 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!