



### La Misse Chianti Classico

Produzent	Candidalle
Land/Gebiet	Italien/Toskana
Appellation	Chianti Classico DOCG
Jahrgang	2015
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Sangiovese (100%)
Ausbau	18 Monate in Betontanks ausgebaut
Alkoholvolumen	13.0%
Restzucker	0.8 g/l
Trinktemperatur	17 bis 19 Grad
Dekantieren	1/2 Stunde empfehlenswert
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2019
Inhalt	75 cl
Produzierte Menge	18000 Flaschen

Als die Sauerländerin Josephin Cramer ihren späteren Mann, den Finnen 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!