

## Squarcialupi Riserva Chianti Classico DOCG 2018



Der Wein reift 12 Monate in großen Fässern aus slawonischer Eiche (Fassungsvermögen von 24 bis 47 hl), im alten Keller des Squarcialupi-Palastes und weitere 6 Monate in Barriques. Während dieser Zeit wird das aromatische Profil definiert und der Wein erhält durch Polymerisation der Polyphenole Weichheit. Folgt der Verfeinerung in der Flasche für mindestens 6 Monate, bevor sie zum Verzehr freigegeben wird. Der Wein hat ein intensives und anhaltendes Bouquet mit Noten von Beeren und Gewürzen wie Süßholz und schwarzem Pfeffer. Gut harmonisierter Hauch von Eiche. Der Geschmack ist gut strukturiert und ausgewogen, komplex, anhaltend. Noten von roten Früchten und Gewürzen wie schwarzem Pfeffer und Lakritz.

Artikelnummer	51344
Artikelname	Squarcialupi Riserva Chianti Classico DOCG 2018
MwSt.%	8.1
Basiseinheit	Squarcialupi
EAN-Code	8025931203186
Kleinste Verkaufseinheit	Flasche
Alkoholgehalt	14%
Inhalt	75 cl
Herkunftsland	Italien
Abfüller	Squarcialupi
Marke	Squarcialupi
Typ	Wein