

## Toskana: Antinori - Tenuta Badia a Passignano

Badia a Passignano liegt oberhalb von Sambuca Val di Pesa, 3 km südlich des Gutes Tignanello. Seine 223 ha liegen in bis zu 250/300 m ü. M. in einer der schönsten und ertragreichsten Gegenden des Chianti Classico, der Boden ist kalkhaltig. In hunderten von Bänden, die heute im Staatsarchiv von Florenz aufbewahrt werden, wird immer wieder von seiner immensen Bedeutung für die Geschichte des Chianti berichtet. Sie erzählen von den Sangiovese Weinbergen und dem Anbau in dieser Gegend. In der Tat wurde 1983 in der Umgebung der Badia a Passignano eine tausendjährige Vitis Vinifera gefunden.

Badia a Passignano liegt oberhalb von Sambuca Val di Pesa, 3 km südlich des Gutes Tignanello. Seine 223 ha liegen in bis zu 250/300 m ü. M. in einer der schönsten und ertragreichsten Gegenden des Chianti Classico, der Boden ist kalkhaltig. In hunderten von Bänden, die heute im Staatsarchiv von Florenz aufbewahrt werden, wird immer wieder von seiner immensen Bedeutung für die Geschichte des Chianti berichtet. Sie erzählen von den Sangiovese Weinbergen und dem Anbau in dieser Gegend. In der Tat wurde 1983 in der Umgebung der Badia a Passignano eine tausendjährige Vitis Vinifera gefunden.

## Badia a Passignano Chianti Classico DOCG Gran Selezione 2015



ARTIKELNUMMER:	25814015
NAME:	Badia a Passignano Chianti Classico DOCG Gran Selezione 2015
LAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Toskana
JAHR:	2015
ERZEUGER:	Antinori - Tenuta Badia a Passignano
REBSORTEN:	100% Sangiovese
FARBE:	rot
BIOWEIN:	ja
REIFEGRAD:	Genießen und Lagerungsfähig
BESCHREIBUNG:	Der Premium-Wein der Chianti Classico Range präsentiert sich ab dem Jahrgang 2009 als Gran Selezione. Damit erfüllt er höchste Qualitätsstandards. 14 Monate im Barrique ausgebaut, ist er einerseits traditionell in seiner Komplexität und Feinheit, andererseits auch modern in seiner Zugänglichkeit und dem weichen Tannin.
SERVIERVORSCHLAG:	Herrlicher Begleiter zu Pasta mit Tomatensauce, leichten Schmorgerichten, zu Kräutern und Oliven.
SERVIERTEMPERATUR:	16 °C
ANALYSEWERTE:	Alkoholgehalt: 14.00 % Restzucker: 0.50 g/l Säure: 5.30 g/l
SCHON TRINKBAR:	gut
VORHER ÖFFNEN:	4 Std.
OPTIMAL TRINKREIF:	2021
LAGERUNGSFÄHIG BIS (MIND.):	ca. 10 - 15 Jahre
HERSTELLUNG:	Der Wein wird zum größten Teil in Barriques ausgebaut. Die Assemblage erfolgt aus den verschiedenen Behältern und wird

dann wieder in die Barriques gefüllt, wo sie dann 14 Monate reift. Weitere 12 Monate reift der Wein auf der Flasche.

AUSZEICHNUNG: James Suckling: 94 Pkt. (Jg. 15), 95 Pkt. (Jg. 13)  
Antonio Galloni: 93 Pkt. (Jg. 13)  
Parker Punkte - Wine Advocate: 94 Pkt. (Jg. 15)  
Wine Spectator: 95 Pkt. (Jg. 13)

FLASCENGRÖSSE: 6 / 0,75l

ALLERGENE: Sulfit

INVERKEHRBRINGER: MARCHESI ANTINORI S.p.A.  
50123 Firenze  
Italien

EAN-CODE: 8001935064503

EAN-CODE KARTON: 8001935064527