

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 2016



| | |
|-----------------------------|--|
| ARTIKELNUMMER: | 25814016 |
| NAME: | Badia a Passignano Chianti Classico DOCG Gran Selezione 2016 |
| LAND: | Italien |
| ANBAUGEBIET: | Toskana |
| JAHR: | 2016 |
| 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 |
| VORHER ÖFFNEN: | 4 Std. |
| SCHON TRINKBAR: | gut |
| LAGERUNGSFÄHIG BIS (MIND.): | ca. 10 - 15 Jahre |
| OPTIMAL TRINKREIF: | 2021 |
| 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: Antonio Galloni: 93 Pkt. (Jg. 13)
Wine Spectator: 95 Pkt. (Jg. 13)
Parker Punkte - Wine Advocate: 92 Pkt. (Jg. 15)
James Suckling: 94 Pkt. (Jg. 15), 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