

Vin Santo del Chianti Classico DOC 2010



Dessertwein aus Italien

Erzeuger und Abfüller: Castello d'Albola - Via Pian d'Albola, 31 - 53017 Radda in Chianti (Siena) -
Italia - +39 0577 738019

Qualitätsbezeichnung: Denominazione di Origine Controllata (DOC)

Rebsorten: Trebbiano Toscano und Malvasia del Chianti.

Sensorische Charakteristik: In der Nase ein wunderbar fülliger und komplexer Duftvorhang mit Aromen von Aprikosen, trockenen gelben Früchten, Zitruschalen, Feigen, Datteln, Honig, gerösteten Mandeln, Vanille und weichen Gewürzen. Am Gaumen verführerisch, facettenreich und von großer aromatischer Intensität. Der Mundraum wird von einer warmen und seidig-samtigen Süße erfüllt. Und dennoch hält er seine Balance. Das Finale ist von außerordentlicher Länge.

Farbe: Warmes Goldgelb mit leuchtenden Reflexen, das zu bernsteinfarben tendiert.

Alkoholgehalt: 16,0 % Vol.

Restzucker: 120,0 g/l

Verschlussart: Naturkork.

Servierempfehlung: Dieser herrliche Dessertwein passt hervorragend zu trockenem Gebäck oder zu Schokolade.

Empfohlene Serviertemperatur: Zwischen 12 und 14°C.

Allergene: Enthält Sulfite.



QuattroVini.de

Impressum:

Cantina24 – Weinhandel
Pideritplatz 2
32825 Blomberg
Tel.: 05235 97473

Jugendschutz: Diesen Artikel liefern wir nur an volljährige, unbeschränkt geschäftsfähige natürliche Personen und behalten uns vor, entsprechende Altersnachweise zu verlangen. Die für die Bestellung erforderlichen Daten wie Name, Anschrift usw. sind vollständig und wahrheitsgemäß anzugeben.