CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE BIO RENZO MARINAI

Chianti classico DOCG, Renzo Marinai, Toskana, Italien

Geschmack	Trocken	Süss
	Fruchtig / Weich	Würzig / Herb
	Leicht	Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2018	
Notizen	Lakritze, Leder, Tabak und viele Gewürze in der Nase; im Gaumen balsamische Noten und perfekt integriertes Holz. Reife, dunkle Früchte und wieder Lakritze.	
Vinifikation	9 Monate in grossen Holzfässern und 18 Monate in Barrique ausgebaut.	
Traubensorten	100% Sangiovese	
Alkohol	14 %	
Format	75 cl	
Lagerbar	Min. 10 Jahr(e) ab 2024	
Auszeichnungen / Bewertungen	James Suckling (2010)	97/100 Punkte
	James Suckling (2013)	94/100 Punkte

RENZO MARINAI
Renzo kaufte das Anwesen San Martino a Cecione in der Nähe des Schlosses von Panzano in der Toskana ursprünglich deshalb, weil dazu auch eine Bäckerei gehörte. Er wollte sein eigenes Brot backen und pflanzte Weizen an. Später kamen dann neben Olivenbäumen auch sechs Hektar Weinberge dazu, die Marinai ökologisch bewirtschaftet. Der Schritt zum Weinbau war nur eine Frage der Zeit, denn das Gut Renzo Marinai liegt im Herzen des Chianti-Classico-Gebiets. Er ist eher ein Vertreter des modernen Stils und glänzt mit saftiger Beeren- und Kirschfrucht, Kräuter- und Tabakwürze, Spiel, Schliff und Nachhaltigkeit.

http://www.renzomarinai.it