Die malerischen Hügel zwischen Florenz und Siena sind die Heimat des Chianti Classico.

1. PLATZ
QUERCIABELLA
2016 Chianti Classico

CHIANTI CLASSICO
EIN GENUSS!

In der Bastflasche war er vor langer Zeit der Inbegriff italienischen Lebensstils; dann war er viele Jahre verpönt, nun ist er wieder zurück. Chianti Classico zeigt beachtliche Qualitäten: saftig und mit feinem Tannin bietet er tollen Trinkfluss.

TEXT OTHMAR KIEM **NOTIZEN** OTHMAR KIEM, SIMON STAFFLER

Die Hügel zwischen Florenz und Siena sind das Anbaugebiet des Chianti Classico. 2015 und 2016 waren hier zwei hervorragende Jahrgänge. Vom Jahrgang 2015 präsentieren sich die Weine füllig und rund, Weine aus 2016 zeigen sich etwas frischer, haben kernigeres Tannin und mehr Spannung. Der einfache Chianti Classico, im Fachjargon auch als »Annata« bezeichnet, wurde bei Feintrinkern, die auf sich hielten, lange Zeit wenig beachtet. Sie konzentrierten sich vielmehr auf Chianti Classico Riserva oder Weine aus dem neuen Top-Segment Chianti Classico Gran Selezione. Klammheimlich aber hat sich der einfache Chianti Classico herausgeputzt. Ein Chianti Classico besteht zu mindestens 80 Prozent aus Sangiovese, den Rest können die lokalen Sorten Colorino oder Canaiolo oder auch Cabernet, Merlot oder Syrah bestreiten. Immer häufiger findet man auch reinsortige Sangiovese. Ein Chianti Classico kommt im zweiten Jahr nach der Ernte in den Handel. Guter Chianti Classico duftet nach Kirschen, zeigt sich am Gaumen frisch und saftig, mit spürbarem, aber gut eingebundenem Tannin.

Alle drei Siegerweine erhielten 94 Punkte. Im Stechen wurden die Ränge ermittelt. Gewinner unserer Chianti Classico Trophy ist der Chianti Classico 2016 von Querciabella. Das Weingut in Greve zählt zu den Qualitätspionieren im Chianti. Seit Jahren schon werden die Weinberge nach biodynamischen Richtlinien bearbeitet. Der 2016er ist ein Bilderbuch-Chianti: dicht und mit voller Frucht, mit feinem Schmelz und guter Frische. Carpineta Fontalpino liegt im äußersten Südosten des Anbaugebietes. Das Bio-Weingut gehört der Familie der bekannten Önologin Gioia Cresti. Ab dem Jahrgang 2015 wurden hier erstmals auch drei Lagen-Chianti Classico rein aus Sangiovese erzeugt. Der nun vorliegende Chianti Classico Montaperto 2016 gefiel uns am besten, er belegte den zweiten Rang. Seit einem Vierteljahrhundert baut das Ehepaar Gaffuri-Lazarides im malerischen Weiler Rietine bei Gaiole Wein an, mittlerweile große Klassiker. Der Chianti Classico 2015 von Rietine ist unser drittplatzierter Wein. Neben diesen drei Gewinnern gibt es noch eine ganze Menge an hervorragenden Chianti Classico, die darauf warten genossen zu werden.

94

● BIO **Chianti Classico DOCG 2016**
Querciabella Società Agricola
13,5 Vol.-%, NK. Leuchtendes Rubin mit leuchtendem Kern. Elegante und ausdrucksstarke Nase nach satten Kirschen und Brombeeren, erinnert im Nachhall an frische Feigen. Am Gaumen sehr fein, schmelzig, mit eng gewobenem Tannin, baut sich in vielen Schichten auf, tolle Frucht und Frische im Finale.
Wagner, Laakirchen; Wein & Co., Wien; Vergani, Zürich; Transgourmet Österreich, Traun, € 25,–

● BIO **Montaperto Chianti Classico DOCG 2016**
Fattoria Carpineta Fontalpino di Cresti
13 Vol.-%, NK. Glänzendes Rubin mit feinem Granatrand. Tolle, einprägsame Nase, satt nach Brombeeren und dunklen Kirschen, etwas Schokolade. Saftig und präsent in Ansatz und Verlauf, viel Frucht, öffnet sich mit griffigem, gut eingebundenem Tannin, lange, im Finale leicht harzige Noten. **Rieger Weine, Salzburg; Divo, Penthalaz; Weinhandlung am Küferweg, Seon; Wine in Black, Berlin, € 33,–**

LEGENDE

●	Rotwein
95–100	Klassiker
93–94	ausgezeichnet
91–92	exzellent
88–90	sehr gut
85–87	empfehlenswert
DV	Drehverschluss
KK	Kunststoffkork
NK	Naturkork
VL	Vinolok

● **Chianti Classico DOCG 2015**
Rietine
13,5 Vol.-%, NK. Intensiv-dunkles Rubinrot. Würzige Nase mit Anflügen von reifen Brombeeren und Cassis, leicht harzig, mit feiner Lakritze untermalt. Am Gaumen dunkelbeerig und feingliedrig, wirkt sehr tief und finster, insgesamt sehr stimmig, ein dunkelfruchtiger Zeitgenosse, der mit seiner Harmonie gar schöne Stunden bescheren kann.
Weinhandlung Mario Gaffuri, Riehen € 12,–

93

● **I Colombi Chianti Classico DOCG 2016, Castello di Querceto**
13 Vol.-%, NK. Leuchtendes Rubinrot mit hellem Rand. Duftende und einladende Nase nach frischen Himbeeren, saftigen Erdbeeren und reifem Cassis. Am Gaumen sehr fruchtig und saftig, auch leicht salzig, entwickelt sich mit toller Frische und knackigem Zug, pfeilgerade und endet im Abgang lange und klar.
Döllerer, Golling; Schenk, Baden Baden; Schenk S.A., Rolle, € 11,–

● **I Sodi Chianti Classico DOCG 2016**
I Sodi
14,5 Vol.-%, NK. Sattes, dunkles Rubin. Dichte Nase mit satten Noten nach Brombeere und Holunderbeere, etwas Lakritze. Am Gaumen dicht und konzentriert, dunkle Beerenfrucht, gut eingebundenes Tannin, baut sich lange auf, satter Druck.
Rindchens Weinkontor, Hamburg; Bremer, Braunschweig; Evino, Graz; Bottega del Vino, Romanshorn; Herbig Weinimport, Gelting; Savardi Vini Tipici, Meilen, € 12,–

● **Chianti Classico DOCG 2014**
Rietine
13,5 Vol.-%, NK. Leuchtendes, sattes Rubin-Granat. Fein gezeichnete Nase mit satten Noten nach reifen Waldhimbeeren, etwas Lorbeerblatt. Rund und geschmeidig, viel reife Frucht, zeigt sich mit feinen gereiften Beerennoten, weiches Tannin, lange und geradlinig. **Weinhandlung Mario Gaffuri, Riehen, € 12,–**

● BIO **Badia a Coltibuono Chianti Classico DOCG 2016**
Badia a Coltibuono
14 Vol.-%, NK. Leuchtendes, elegantes Rubinrot. Duftende und offene Nase nach frischen Johannisbeeren, saftigen Himbeeren und etwas Lavendel. Knackig und sehr fein am Gaumen, getragen von süßem Schmelz und eng gewobenem Tannin, toller Holzeinsatz, sehr ausgewogen und feinfüßig, prächtiges Finale.
Wein & Co., Wien; Saro Wine Spirits and Food, Oberursel; Delinat Schweiz, St. Gallen, € 15,30

2. PLATZ

CARPINETA FONTALPINO
2016 Chianti Classico
Montaperto

● BIO **Chianti Classico DOCG 2016**
Rocca di Montegrossi
13,5 Vol.-%, NK. Intensives Rubinrot mit leuchtendem Purpur-Stich. In der Nase feinste Noten von satten Brombeeren, reifer Cassis untermalt mit feinstem Rumtopf. Saftig und elegant am Gaumen, breitet sich aus wie ein samtiges Tuch, engmaschiges Tannin, zieht sich rund und geschmeidig über die Zunge, tolle Harmonie im Abgang. **Superiore, Dresden; Burde, Wien; Vinovum, Salzburg; Jacopini, Neunkirchen; Fohringer, Spitz; Studer, Luzern; Vinarium, Bühl; Vinoverum, Arlesheim; Adivinum, Lufingen; Toscana Squisita, Solothurn; Das Kontor, Norden; LUCA PISATI WEINHÄNDLER – CAVE SECRÈTE, Nürnberg; 1870 VINS & CONSEIL Sàrl, Monthey, € 16,–**

● **Primocolle Chianti Classico DOCG 2015, Villa Cerna**
14,5 Vol.-%, NK. Dichtes, leuchtendes Rubin. Sehr intensive und ansprechende Nase, satt nach Brombeeren und reifen Zwetschgen, etwas dunkle Johannisbeere. Am Gaumen gehaltvoll, geschmeidiges, dichtes Tannin, im Finale guter Druck.
Obrist, Vevey, € 16,–

● **Chianti Classico 2016**
Castello di Radda
14 Vol.-%, NK. Dunkles, kraftvolles Rubin. Intensive Nase, zeigt ausgeprägte Noten nach Brombeeren, frischen Pflaumen, im Hintergrund feine Gewürznelken. Saftige, sehr schön herausgearbeitete Frucht, feinmaschiges Tannin, baut sich lange auf.
Rauhe und Ridolfi Handelsberatung, München; Caravel Trading, Lugano € 18,–

● **Tenuta Perano Chianti Classico DOCG 2015, Tenuta Perano**
13,5 Vol.-%, NK. Funkelndes Rubin mit leichtem Granatschimmer. Fein gezeichnete Nase mit viel süßer Frucht, satt nach Himbeeren und Zwetschgen. Feinmaschiges, sehr gut eingebundenes Tannin am Gaumen, viel saftige Frucht, süßer Schmelz. **Schlumberger, Wien; Reidemeister & Ulrichs, Bremen; Mövenpick, Zürich, € 20,–**

● **Chianti Classico DOCG 2015**
Vecchie Terre di Montefili
14 Vol.-%, NK. Sattes, dunkles Rubin. Spannende Nase mit Noten nach Brombeeren und reifen Zwetschgen, im Hintergrund nach Granatapfel. Rund und geschmeidig im Ansatz, zeigt viel reife Frucht, öffnet sich mit feinmaschigem Tannin, salzig und lange. **Caratello, St. Gallen, € 24,–**

● **Chianti Classico DOCG 2016**
Panzanello
15 Vol.-%, NK. Sattes, dunkles Rubin. Nach Flieder und eingelegten Zwetschgen, im Hintergrund etwas Lakritze. Dichte, sehr gut herausgearbeitete Frucht, Brombeere und Zwetschgen, kerniges, gut eingebundenes Tannin, langer Nachhall, etwas Schokolade. **Rindchens Weinkontor, Hamburg; Vino Veritalia, Berlin; Viacampo, Mainz, € 25,–**

92

● **Il Palei Annata Chianti Classico DOCG 2015, Villa a Sesta**
14 Vol.-%, NK. Leuchtendes Rubinrot mit leicht aufhellendem Rand. Nur leicht expressive Nase, schüchtern. Am Gaumen straff in Ansatz und Verlauf, zieht zu Beginn mächtig an, im zweiten Bereich bestimmende Säure, endet im Finale mit ordentlichem Druck. **Berthaudin, Carouge; Veritable Vin & Domaines, Eltville am Rhein, € 9,80**

● **Banfi Chianti Classico DOCG 2016**
Banfi
13 Vol.-%, NK. Leuchtendes Rubinrot mit funkelndem Kern. In der Nase nach reifen Himbeeren, getrockneten Tomaten und leichte Töne von Rauch. Am Gaumen ausgewogen und fruchtsüß, schöne Balance, endet im Finale saftig und klar.
Bindella, Zürich; Brand Compendium, Delmenhorst, € 10,–

● **Chianti Classico DOCG 2015**
Fattoria dell'Aiola
13,5 Vol.-%, NK. Leuchtendes, brillantes Rubinrot. Reife Nase mit würzigen Nuancen, leicht nach Siegellack, ansprechend. Sehr stimmig in Harmonie und Ausgleich, ausgesprochen kompakt, präsent in Würze und Frucht, keine Kanten, im Finale angenehmer Druck.
Televino, Langenargen, € 11,–

● **Viticcio Chianti Classico DOCG 2016**
Fattoria Viticcio
13,5 Vol.-%, NK. Sattes Rubin mit leichtem Granatschimmer. Sehr kompakte Nase, viel dunkle Beeren, Kirsche und Himbeere, etwas Lakritze. Sehr saftig am Gaumen, baut sich gut auf, salzig, feinmaschiges Tannin. **Gastrovin, Dübendorf, € 12,–**

● **Chianti Classico DOCG 2015**
Castello di Albola
13 Vol.-%, NK. Funkelnd-leuchtendes Rubinrot. Kompakte und fruchtsüße Nase, reife Erdbeeren, Süßholz, Zuckerwatte, leicht nach Vanille im Nachhall. Ausgewogen im Trunk und im Schmelz, wirkt leicht cremig, ein betont rotbeeriger Chianti Classico, gut integrierter Holzeinsatz.
Del Fabro, Wien; Spar, St. Gallen; Zonin1821, München, € 12,–

● **Albóre Chianti Classico DOCG 2015**
Terre di Perseto
14 Vol.-%, NK. Leuchtendes, helles Rubinrot. Feine, reife Nase nach getrockneten Walderdbeeren, Himbeeren, Cassis und etwas weißem Pfeffer. Am Gaumen sehr stimmig mit kompakter Fruchtsüße, ausgewogen, zeigt sich in guter Form, packt gewissenhaft zu und zieht sich in einem weiten Bogen über die Zunge.
www.terrediperseto.com
€ 12,–

● **Chianti Classico DOCG 2016**
Castagnoli
14 Vol.-%, NK. Glänzendes Rubin mit aufhellendem Rand. Sehr intensive und ansprechende Nase, nach vielen reifen Kirschen, etwas Blutorangen. Sehr saftig und klar am Gaumen, entfaltet sich mit viel feinmaschigem Tannin, schöner Trinkfluss. **Fischer & Trezza, Stuttgart € 13,–**

● BIO **Le Corti Chianti Classico DOCG 2016, Villa Le Corti Principe Corsini**
14 Vol.-%, NK. Sattes, leuchtendes Rubinrot. Knackig-frische Nase nach satten Kirschen und reifen Pflaumen, saftig. Am Gaumen sehr saftig, gar salzig, konzentrierte Frucht im mittleren Bereich, noch jung, zeigt tolles Potenzial, im Abgang langes Finish. **Wagner, Laakirchen; Casa Molina, Darmstadt; Victoria Weine, Bad Mergentheim; Stoppervini, Lugano; Divo, Penthalaz; Hofer, Zürich; La Carta dei Vini, München; Canetti – Tivinum, Losone, € 13,–**

● **Castellare Chianti Classico DOCG 2016, Castellare di Castellina**
13,5 Vol.-%, NK. Glänzendes, sattes Rubin mit feinem Granatschimmer. Eröffnet mit Noten nach Gewürznelken und Zimtstangen, dann feine Brombeere. Klar und geradlinig am Gaumen, zeigt viel saftige Kirsche, feiner Trinkfluss.
Di Gennaro, Stuttgart; Caratello, St. Gallen; Bevanda, Dornbirn, € 13,50

● **Volpaia Chianti Classico DOCG 2016**
Castello di Volpaia
14 Vol.-%, NK. Leuchtendes Rubinrot mit leicht aufhellendem Rand. Elegante und duftende Nase nach reifen, roten Beeren und satten Kirschen. Am Gaumen ausgewogen und fruchtig, zieht mit toll ausbalancierter Säure ordentlich an, endet im Finale lange mit gutem Druck.
Weinkontor Freund, Borgholzhausen; Schelte, Köln; Francimport, Mannheim; Bataillard, Rothenburg, € 14,–

● BIO **Chianti Classico DOCG 2016**
Poggio al Sole
14 Vol.-%, NK. Kraftvolles Rubinrot. Elegante Nase, die an reife dunkle Beeren und Unterholz erinnert. Am Gaumen sehr saftig und zupackend, leicht salzig, breitet sich kraftvoll aus, im Finale griffiges Tannin mit festem Druck.
Deuna, Augsburg; Wedl, Innsbruck; Von Salis, Landquart, € 14,–

Fotos: beigestellt

● **Rubiolo Chianti Classico DOCG 2016 Gagliole**
14 Vol.-%, NK. Funkelndes, dunkles Rubin. Zeigt zunächst leicht rauchige Noten, etwas Leder, dann nach Brombeere und Flieder. Feinmaschiges Tannin, zeigt im hinteren Bereich feinen süßen Schmelz, strömt ruhig dahin, salzig. **Vinovum, Salzburg; Brogsitter, Grafschaft-Gelsdorf; Von Salis, Landquart; Riegger, Birrhard; Vogel, Zürich; Globus, St. Wendel**
€ 14,–

● BIO **Chianti Classico DOCG 2015 Il Molino di Grace**
14 Vol.-%, NK. Funkelndes, leuchtendes Rubinrot. Zurückhaltende und schüchterne Nase, gibt nur zögernd rote Beerennoten von sich preis. Am Gaumen sehr zupackend und straff, zieht sich mit kernigem Tannin über die Zunge, hat Power und endet im Finale mit festem Druck.
Wille, Landeck; Baur au Lac, Zürich; Wein & More, Velburg, € 15,–

● **Lornano Chianti Classico DOCG 2015, Lornano**
14,5 Vol.-%, NK. Leuchtendes Rubinrot. Duftend-blumige Nase nach reifem Cassis und nassen roten Rosen. Im Trunk sehr ausgewogen, Säure, Tannin und Frucht spielen sehr gut miteinander, getragen von süßem Schmelz, baut sich lange und weit auf, tolles Finale. **Wein-Konzept, Köln; Vipino GmbH, Krailling, € 15,–**

● **Brolio Chianti Classico DOCG 2016 Ricasoli**
13,5 Vol.-%, NK. Leuchtendes Rubinrot mit leicht aufhellendem Rand. Duftig-frische Nase nach Himbeeren und Geranien, im Nachhall nach roten Johannisbeeren. Am Gaumen kecke Säure mit konzentrierter Frucht, leicht spürbare Süße durch den Holzeinsatz, nicht störend, in sich stimmig, ein frischer Chianti Classico.
Smart Wines, Köln; Ullrich, Zürich
€ 15,35

● **Berardegna Chianti Classico DOCG 2016, Fèlsina**
13,5 Vol.-%, NK. Funkelndes Rubin mit Granatrand. Sehr einladende, offene Nase mit ausgeprägten Noten nach Zwetschgen und Brombeeren, im Hintergrund feine Lakritze. Feinmaschiges Tannin, entwickelt sich klar, feine Frucht, im hinteren Bereich feiner Druck. **Wein Wolf, Salzburg; Wein & Glas Compagnie, Berlin; Garibaldi, München; Global Wine, Zürich, € 16,–**

● **Chianti Classico DOCG 2015 Tenuta Carobbio**
14 Vol.-%, NK. Leuchtendes Rubinrot mit leicht aufhellendem Rand. Fruchtsüße Nase mit kompaktem Kern, sehr reife Amarenakirschen. Am Gaumen sehr ausgewogen mit feinstem Saft, ausgeprägter Frucht und kräftigem Zug, baut sich langsam und in Schichten auf, tolle Gesamtharmonie.
www.tenutacarobbio.com, € 16,–

3. PLATZ

RIETINE
2015 Chianti Classico

● **Guado Alto Chianti Classico DOCG 2016, Vicchiomaggio**
14 Vol.-%, NK. Glänzendes, sattes Rubin mit leichtem Granatrand. Intensive und klare Nase, nach Himbeeren, etwas Tabak. Am Gaumen klar und geschliffen in Ansatz und Verlauf, viel feinmaschiges Tannin, zeigt gute Spannung, im Finale leider noch etwas Holzüberhang.
Gottardi, Innsbruck; Fischer Weine, Sursee; Witt, Bremen, € 17,–

● BIO **Casa di Colombo Chianti Classico DOCG 2016, Tenuta la Novella**
13,5 Vol.-%, NK. Intensiv leuchtendes Rubinrot. Einladende Nase nach reifen Erdbeeren, Süßholz und etwas Kaffeesatz. Ausgewogen und saftig am Gaumen, kompaktes Mittelfeld, baut sich in mehreren Schichten auf, feinster süßer Schmelz, endet im Finale saftig, lange und klar.
Schenk, Baden Baden, € 19,–

● **Chianti Classico DOCG 2016 Stomennano**
13 Vol.-%, NK. Leuchtendes Rubinrot mit leicht aufhellendem Rand. In der Nase nach getrockneten Rosenblättern, satten Himbeeren und im Nachhall nach getrockneten Tomaten. Ausgewogen und rund am Gaumen, geschmeidiges Tannin mit feinem Schmelz, baut sich schön auf, endet im Finale lange und klar.
stomennano.it, € 19,–

● **Brolio Bettino Chianti Classico DOCG 2016, Ricasoli**
13 Vol.-%, NK. Funkelndes Rubinrot mit hellem Rand. In der Nase nach frischen Kirschen und Preiselbeeren. Knackiger Gaumen mit ausgewogenem Frucht-Säure-Spiel, im mittleren Bereich kernig mit feinem Schmelz, sehr stimmig in Ansatz und Verlauf, hoher Trinkspaß!
Smart Wines, Köln; Ullrich, Zürich
€ 19,50

● **Clemente VII Chianti Classico DOCG 2016, Castelli del Grevepesa**
14 Vol.-%, NK. Dunkles Rubinrot. Duftende, offene Nase nach satten Pflaumen, reifen Brombeeren, etwas Bitterschokolade, einladend. Im Trunk weit und fein mit frischer Frucht, weitet sich elegant aus, beweist sich durch ausgeprägte Säure, langes Finale. **Vinum, München; Derksen, Leobendorf, € 20,–**

● **Chianti Classico DOCG 2015 Lecci e Brocchi**
13,5 Vol.-%, NK. Schimmerndes Rubin mit funkelndem Kern. Einladende Nase nach reifen Erdbeeren, Süßholz, Staubzucker und gezuckerten Blaubeeren. Frisch anmutend, am Gaumen mit ausgesprochener Harmonie, saftig und klar, ein schnörkelloser Chianti Classico von vorne bis hinten!
www.vinolecciebrocchi.it, € 20,–

● **Fontodi Chianti Classico DOCG 2015 Fontodi**
14 Vol.-%, NK. Sattes, vibrierendes Rubin. Eröffnet mit leicht erdigen Noten, etwas Tabak und Lakritze, dann viel Zwetschge. Viel griffiges, herzhaftes Tannin, kernig und dicht, zeigt im hinteren Bereich viel Druck, noch sehr jung. **Rieger Weine, Salzburg; Caratello, St. Gallen; Weibel, Thun, € 20,–**

● **Chianti Classico DOCG 2015, La Sala**
14 Vol.-%, NK. Leuchtendes Rubinrot mit leicht aufhellendem Rand. Elegante, einladende Nase nach reifen, satten Kirschen, reifen Johannisbeeren und Waldfrüchten. Im Trunk sehr gut ausbalanciert, viel von allem, tolle knackige Säure, saftiges Tannin, ausgeprägte Fruchtsüße, komprimiert sich feinstens zusammen, langes Finale.
House of Wines, Kaltenkirchen; Marcellino, Herisau; Messeritsch, Wien, € 20,–

● **Filetta di Lamole Chianti Classico DOCG 2015, Fontodi**
13,5 Vol.-%, VL. Leuchtendes Rubin mit leichtem Granatschimmer. Eröffnet mit leicht rauchig-würzigen Noten, nach Tabak und Roter Rübe, im Hintergrund nach Brombeere. Am Gaumen viel feinmaschiges Tannin, spannt einen weiten Bogen, salzig und erdig im Finale, sehr lange.
Rieger Weine, Salzburg; Caratello, St. Gallen; Weibel, Thun, € 23,–

● **Casaloste Chianti Classico DOCG 2016, Casaloste**
14 Vol.-%, NK. Sattes, tiefdunkles Rubin. Intensive und einprägsame Nase, nach Veilchen, reifen Zwetschgen und Brombeeren. Saftig und klar in Ansatz und Verlauf, zeigt feine erdige Noten, kerniges Tannin, im Finale leicht harzig. **Vinovum, Salzburg; Riegel Weinimport, Orsingen-Nenzingen; Dani Matter Weine, Samaden**
€ 25,–

● **Chianti Classico DOCG 2015 Tenuta Casenuove**
14,5 Vol.-%, NK. Glänzendes, sattes Rubin. Einprägsame Nase mit Noten nach reifen Himbeeren und eingelegten Kirschen. Geschmeidig am Gaumen, viel reife Frucht, dunkle Beeren, straffes, gut eingebundenes Tannin, saftig und sehr lange.
€ 25,–

Tasting-Info
Weitere aktuell verkostete Chianti finden Sie unter
falstaff.com/chiantitrophy18

Fotos: beigestellt