



2018 Pèppoli Chianti Classico DOCG

Wine Spectator: 90 Punkte-Jg. 2015, James Suckling: 92 Pkt. (Jg. 15),
Falstaff: 91 Pkt (Jg. 15)

Artikelnummer	25816018
Winzer	Antinori - Pèppoli
Land	Italien
Anbaugebiet	Toscana
Rebsorten	Sangiovese: 90%, Merlot & Syrah: 10%

Beschreibung:

Rubinrot in der Farbe mit violetten Highlights, zeigt dieser Chianti Classico intensiv fruchtige Noten von Kirschen und roten Johannisbeeren, gepaart mit zarten Anklängen von Veilchen. Seine 9-monatige Lagerung in slawonischer Eiche verleiht dem Pèppoli Eleganz und Struktur sowie wunderbar zarte Tannine.

Serviervorschlag:

Eignet sich hervorragend als Menüwein und harmoniert z. B. auch mit Oliven und Kapern.

Alkoholgehalt	13.5
Restzucker	1.0
Säuregehalt	5.05
Serviertemperatur	16.0
Flaschengröße	0,375l
Flaschenanzahl	12
Allergene und Zusatzstoffe	Sulfite

Weinbearbeitung

Sorgfältige Lese der Trauben, danach kontrollierte Gärung in Edelstahltanks. 9 Monate reift dieser Wein in slawonischen Eichenfässern.

Inverkehrbringer:	MARCHESI ANTINORI S.p.A. 50123 Firenze Italien
EAN-Code	8001935291909
EAN-Code Karton	8001935291916