

Sensi Dalcampo Chianti Fiasco 150 cl 13%

Sensi Italien Toskana 150 cl 13% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein traditioneller Chianti DOCG in der klassischen Fiasco-Flasche, hergestellt aus 70% Sangiovese und 30% zugelassenen Rebsorten. Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen, fruchtiges Bouquet von schwarzer Johannisbeere und Kirsche mit subtilen Gewürznoten. Am Gaumen jung, lebhaft, fruchtig und vinös.

Servierempfehlung

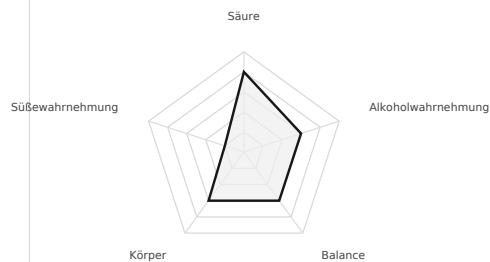
Bei 16–18 °C servieren.

Passt zu

Passt zu rotem Fleisch und Fleischspießen.

Genussempfehlung

Ideal für den täglichen Genuss oder traditionelle italienische Mahlzeiten.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Perlage / Still **Still**
Farbton **Rubinrot**

Struktur

Säure **Hoch**
Alkoholwahrnehmung **Mittel**
Balance **Ausgewogen**
Körper **Mittel**
Süßwahrnehmung **Trocken**
Tannin **Mittel**
Tannincharakter **Griffig**
Textur **Saftig**

Stil und Charakter

Stil **Fruchtbetont, Würzig, Frisch, Jugendlich**

Aromatik

Erdige Noten **Leder**
Florale Noten **Pfingstrose**
Frucht **Kirsche, Erdbeere, Himbeere, Schwarze Johannisbeere**

Abgang

Charakter **Fruchtig, Würzig, Frisch**

Vinifikation

Barrique **Kein Barrique-Ausbau**
Hefelager **Hefelager im Tank**
Holzausbau **Nicht im Holz ausgebaut**

Servieren

Dekantieren **Nicht dekantieren**
Glas **Rotweinglas**
Serviertemperatur **Temperiert servieren**

Begleitung

Speisenbegleitung **Rindfleisch, Grillgerichte, Pasta mit Tomatensauce, Pizza, Hartkäse**

