

# Sensi Dalcampo Chianti DOCG Fiasco 50 cl 13%

Sensi Italien Toskana 50 cl 13% % Vol.



## GENUSS & CHARAKTER

### Produktprofil

Ein traditioneller Chianti DOCG in der typischen Fiasco-Flasche mit fruchtigen Aromen von Kirschen und Gewürzen, gut strukturiert und zugänglich.

#### Servierempfehlung

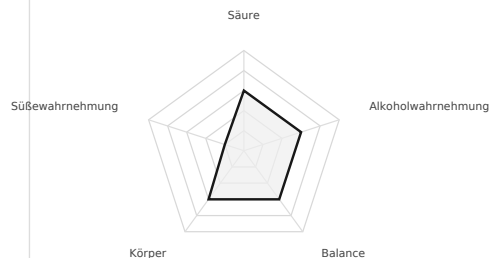
Bei 18–20 °C servieren.

#### Passt zu

Passt zu Fleischgerichten, Eintöpfen, italienischer Charcuterie und gereiftem Käse.

#### Genussempfehlung

Ideal für den täglichen Genuss oder als Geschenk in der traditionellen Fiasco-Flasche.



#### Produkt entdecken

QR-Code scannen  
und vollständige  
Produktseite öffnen



## EXPERTISE

### Sommelier Profil

#### Erscheinungsbild

|                 |                 |
|-----------------|-----------------|
| Glanz           | <b>Glänzend</b> |
| Klarheit        | <b>Klar</b>     |
| Farbintensität  | <b>Mittel</b>   |
| Perlage / Still | <b>Still</b>    |
| Farbton         | <b>Rubinrot</b> |

#### Struktur

|                    |                   |
|--------------------|-------------------|
| Säure              | <b>Mittel</b>     |
| Alkoholwahrnehmung | <b>Mittel</b>     |
| Balance            | <b>Ausgewogen</b> |
| Körper             | <b>Mittel</b>     |
| Süßwahrnehmung     | <b>Trocken</b>    |
| Tannin             | <b>Mittel</b>     |
| Tannincharakter    | <b>Griffig</b>    |
| Textur             | <b>Saftig</b>     |

#### Stil und Charakter

|      |                                     |
|------|-------------------------------------|
| Stil | <b>Fruchtbetont, Würzig, Frisch</b> |
|------|-------------------------------------|

#### Aromatik

|        |                                        |
|--------|----------------------------------------|
| Frucht | <b>Kirsche, Schwarze Johannisbeere</b> |
|--------|----------------------------------------|

#### Abgang

|           |                                     |
|-----------|-------------------------------------|
| Charakter | <b>Fruchtig, Würzig, Harmonisch</b> |
| Länge     | <b>Mittel</b>                       |

#### Vinifikation

|            |                                |
|------------|--------------------------------|
| Barrique   | <b>Kein Barrique-Ausbau</b>    |
| Hefelager  | <b>Hefelager</b>               |
| Holzausbau | <b>Nicht im Holz ausgebaut</b> |

#### Servieren

|                   |                                     |
|-------------------|-------------------------------------|
| Dekantieren       | <b>Kurz belüften</b>                |
| Glas              | <b>Rotweinglas</b>                  |
| Serviertemperatur | <b>Bei Raumtemperatur servieren</b> |

#### Begleitung

|                   |                                                          |
|-------------------|----------------------------------------------------------|
| Speisenbegleitung | <b>Rindfleisch, Schmorgerichte, Wurstwaren, Hartkäse</b> |
|-------------------|----------------------------------------------------------|