




SCHERER & BÜHLER AG
 Weinkultur in Reinkultur
 6045 Meggen - Tel. 041 377 11 22, Fax 041 377 29 78

FATTORIA DI MONTECCHIO

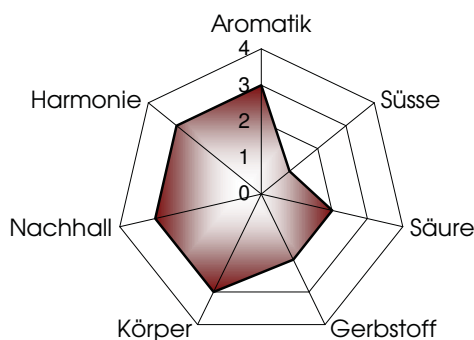
Chianti Classico Riserva DOCG

Intensiv - elegant - strukturiert

Herkunft	Italien, Chianti Classico
Rebsorte	Sangiovese assenbliert mit den erlaubten internationalen Rebsorten
Produzent	Fattoria di Montecchio, San Donato in Poggio www.fattoriamentecchio.it
Ausbau	18 Mte. Ausbau in traditionellen Holzfässern, anschliessend Reifung in der Flasche
Über den Wein	Das Chianti Classico ist dem Terroire verbunden. Die geologische Zusammensetzung der Region ist die Grundlage der Komplexität und Vielfalt seiner Weine. Neben graublauen Mergelböden (Galestro), felsigen Alberese, Lehm- und Schwemmlandböden findet man auch maritime Sedimente. Das weltbekannte Symbol des Consorzio ist der schwarze Hahn, der Gallo Nero. Die Fattoria liegt mit den ihren 300 ha Rebfläche im Kerngebiet. Die Reben wachsen auf idealen 400 m ü. M. Neben dem traditionellen Sangiovese werden auch internationale Rebsorten wie Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah angepflanzt. Sie dürfen nach den DOCG-Bestimmungen auch Bestandteil des modernen Chiantis sein.
Jahrgang	2006
Alkohol	13.0 % vol.
Verschlusstyp	Hochwertiger Naturkork
Genussreife	ab 2010
Trinktemperatur	16 - 18° C
Passt zu	Lammierstück an einer Rotweinsauce



Erhältlich in
75 cl



Farbe	Dichtes, warmes Rubin mit rotgoldenen Reflexen, feiner Saum
Aromatik Intensität	Intensives, sortentypisches Bukett, reif, kompottartig, schwarze Kirschen, warme röstige Aromatik nach Mandeln und Tabak, feine vegetale Cabernet-Note
Körper	Langer Auftakt, ausgewogen in Tannin und Säure, zart-herber Nachhall
Qualität	Gute Struktur mit vinösem Charakter