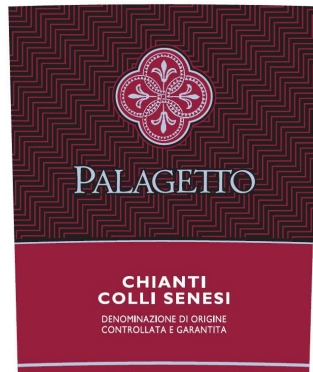


# italienische Qualitätsweine

Weinimport Cresceri GmbH · In den Obergärten 5 · 63329 Egelsbach  
Telefon (0 61 03) 4 27 45 · Telefax (0 61 03) 4 24 30  
www.weinimport-cresceri.de · information@weinimport-cresceri.de



## Wein des Monats März



Normalpreis 7,50 €

**Sonderpreis 6,49 €**

Grundpreis pro Liter: 8,65 €

**Bezeichnung:** 2016er Chianti Colli Senesi DOCG, Agricola Palagetto

### Anbaugbiet

**und Weinausbau:** In der Toskana, in den Hügeln rund um die Stadt Siena. Hier hat sich die toskanische Industriellen-Familie von Sabrina Niccolai mit ihrem Weingut „Palagetto“ einen lang gehegten Traum erfüllt und produziert unter Mithilfe namhafter Oenologen wie z.B. Giacomo Tachis (dem „Vater“ des Sassicaia) hervorragende Weine aus lokalen und internationalen Rebsorten. Der Wein wird zu 85% aus der traditionellen Sangiovese-Traube und zu je 5% aus Merlot und den lokalen Colorino und Canaiolo hergestellt. Nach einer schonenden Handlese bekommt der Wein eine traditionelle Maischestandzeit im Zementbottich. Nach der Gärung erfolgt der Ausbau im großen Holzfass, bevor der Wein dann abgefüllt wird.

**Farbe:** lebhaftes rubinrot

**Geruch:** In der Nase haben wir sortentypische Sangiovese-Aromen nach Sauerkirsche, roten Früchten wie z.B. Johannisbeeren, sowie eine leichte Veilchen-Note.

**Geschmack:** Im Mund gibt sich der Chianti schmeichlerisch mit kräftigen, reifen Tanninen und einer guten Säure. Mit den nun auch durchkommenden Röstaromen hinterlässt er ein sehr angenehmes Mundgefühl.

**Lagerung:** 5-8 Jahre

**Alkoholgehalt:** 14% Vol.

**Trinktemperatur:** 16-18° C

**Essensempfehlung:** Dieser Alleskönner eignet sich hervorragend als unkomplizierter Alltagswein zu einer Vielzahl von Gerichten. Ob es jetzt eine schöne Pizza, oder deftige Pasta ist, oder auch ein würziger Käse, der Colli Senesi macht immer eine gute Figur. Mit seiner würzigen Art harmoniert er auch sehr gut zu gegrilltem Fleisch oder einer deftigen Wurstplatte.