

Riserva La Madonnina 2019

Der Riserva La Madonnina aus ausgewählten Trauben der Weinberge unseres „Weinguts La Madonnina“ ist unser ausgewogener, eleganter Rotwein, der das Klima und die Aromen des Chianti perfekt wiedergeben.



— **WEINMARKE**

La Madonnina

— **TYP**

Rotwein

— **ANBAUGEBIET**

Region: Toskana
Provinz: Florenz
Gemeinde: Greve
Weingut: La Madonnina

— **TRAUBE**

Sangiovese

— **URSPRUNGSBEZEICHNUNG**

Chianti Classico DOCG

— **ZUSAMMENSETZUNG DES BODENS**

Sehr tonhaltig und mit hohem Kalziumgehalt

— **ERTRAG**

650g/m²

— **ERZIEHUNGSSYSTEM**

Zapfenkordon

— **VINIFIKATION**

Maischegärung auf den Beerenschalen für 15–18 Tage in 150 hl Edelstahltanks, vier Délestage; tägliche Umwälzung bei kontrollierter Temperatur von 29°C

— **REIFUNG**

In Eichenfässern von 50 hl für 24 Monate

— **ALKOHOLGEHALT**

14% vol

— **GESAMTSÄURE**

5,8g/l

— **RESTZUCKER**

1,4g/l

— **LAGERFÄHIGKEIT**

8/10 Jahre

— **ANMERKUNGEN ZUR VERKOSTUNG**

Intensives, ins Granatrot tendierendes Rot; intensives und vielfältiges Aroma, gut würzig mit Noten von Veilchen, frischen Feigen und teilweise Vanille und Lakritze; reichhaltiger, voller und facettenreicher Geschmack, der mit der Zeit an Geschmeidigkeit und Eleganz gewinnt

— **PASSEND ZU**

Ideal für Braten, Wild, Federwild und Käse

— **SERVIERTEMPERATUR**

15–17°C

— **FORMAT**

37,5cl, 50cl, 75cl

Prämien und Auszeichnungen

— **MUNDUS VINI** 
Goldmedaille

— **JAMES SUCKLING** **89**
89 punkte

— **WINE ENTHUSIAST** **90**
90 punkte

— **WINES CRITIC** **91**
91 punkte

— **LUCA MARONI** **90**
90 punkte

— **AWC VIENNA** 
Silbermedaille

— **EXPOVINA** 
Silbermedaille