



# Chianti Rubiolo DOCG 2020

Gagliole

<b>Typ</b>	Rotwein
<b>Herkunft</b>	Italien, Toscana
<b>Produzent</b>	Gagliole
<b>Ausschanktemperatur</b>	16-18°C
<b>Alkoholgehalt</b>	14 %
<b>Traubensorten</b>	Sangiovese
<b>Ausbau</b>	Edelstahlbehälter
<b>Passt zu</b>	Fleisch, Geflügel, Hartkäse, Pasta, Rind
<b>Grösse</b>	75 cl
<b>Jahrgang</b>	2020
<b>Artikelnummer</b>	95011288

## Bemerkungen

Das einmalig schön gelegene Tenuta Gagliole ist ein echtes Juwel, das die ganze Schönheit der Toskana in sich vereinigt. Erwähnt wurde das Weingut erstmals im Jahre 994 n. Ch. und ist ein seltenes Beispiel des traditionellen Anbaus von Olivenbäumen und Weinstöcken auf antiken Terrassen, die von Trockenmauern gestützt werden. Hier werden erlesene Weine wie der Bianco. Rubiolo, Il Bianco, Balisca, Valletta, Gagliole, Gallule oder Pecchiagekeltert, die zu den allerbesten der Toskana zählen. Dank der italienisch-schweizerischen Präzision in der Pflege der Weinberge und dem Einsatz modernster Technologie im Keller, erreichen die Gagliole-Weine in der internationalen Presse seit Jahren Top-Bewertungen und viel Lob. Das Tenuta Gagliole wurde 1990 von dem Schweizer Dr. Thomas Bär und seiner Frau Monika gekauft, Es liegt in dem Städtchen Castellina in Chianti, die Weinberge sind südwestlich ausgerichtet, befinden sich ca. 500 Meter über dem Meeresspiegel und bieten damit ideale Reifebedingungen für die Sangiovese-Tr

## Degustationsnotizen

Das Bouquet duftet nach Kirschen und Pflaumen mit dezenten Röstaromen. Ein weicher, fruchtiger Wein mit hoher Extraktsüsse und harmonischen, reifen Tanninen, dichte Frucht und Würzigkeit, harmonisch mit schokoladigen Noten bis in das Finale.

## Passt zu

Vorspeisen, dunklem Geflügel, Hartkäsen sowie Steak und raffinierte Pastagerichten.