



## Chianti Classico Gran Selezione DOCG Millennium

Chianti Classico Gran Selezione DOCG Millennium  
Chianti Classico Gran Selezione DOCG

**Art-Nr.:** 12870

**Jahrgang:** 2013

**Grösse:** 75 cl

**Bewertung:** 18.5-19/20 BAP - Gold Frankfurt

**Ausbau:** Holzfass

**Glasempfehlung:** Rotwein

**Serviertvorschlag:** Vorher öffnen - dekantieren

**Traubensorten:** Sangiovese, Canaiolo, Malvasia Nera

**Trinkreife:** Jetzt bis 2028

**Appellation:** Chianti Classico Gran Selezione DOCG

**Anbau:** Naturnah

39.50 CHF

Ganz im Süden des Chianti Classico, in Castelnuovo Berardenga, lebt die Familie Losi auf ihrem Weingut Querciavalle. Sie pflegt mit Leidenschaft die Tradition des Chianti in fünfter Generation seit 1870. Die Familie Losi baut naturnah und mit langer Erfahrung Reben an. Ebenso gekonnt werden diese im Keller ausgebaut. Die Weinberge der Familie Losi liegen zwischen 300 und 330 über Meer. Diese sind nach Süden und Südwesten ausgerichtet, was für eine optimale Reife der Trauben sorgt. Das Weingut umfasst 50 ha Land mit Olivenbäumen und Reben. 22 ha sind mit Reben bestückt und 15 ha davon als Chianti Classico eingetragen.

Die Rebberge von Querciavalle sind sehr gut besonnt und haben ausgezeichnete Böden für den Weinbau. Die Erde ist reich an Lehm, Kalkstein und Tonmergel. Das gibt den Weinen aus Sangiovese eine wunderbare Tiefe. Die Weine von Losi zeichnen sich durch einen langen Ausbau aus. Entsprechend dicht und langlebig sind sie.

Diese Chianti Classico Gran Selezione ist mehrheitlich aus Sangiovese, mit etwas Canaiolo und Malvasia Nera ergänzt. Die Gran Selezione wird während mindestens 36 Monaten im grossen Holzfass 10 hl ausgebaut.

Die Gran Selezione bringt einen wunderbaren Aromenstrauss in die Nase. Da ist Frucht mit Pflaumen, schwarzen Kirschen und Waldbeeren, warme Spätsommernoten von Heu, Stroh, Unterholz, Tabak, Mahagoni, süssliche Blüten, reichhaltig komplex.

Im Gaumen zeigt sich eine vollmundige, reife Gran Selezione mit Frucht – wieder reife Pflaumen, schwarze Kirschen, Cassis, Brombeeren, angenehm würzige Aromen, Tabak, schön reife Tannine mit dezenter balancierter Säure. Langer Nachhall. Eine sehr gut gelungener, grosser Wein.

Das ist ein grosser Wein aus einem tollen Jahrgang in schöner Reife. Gold-Medaille Frankfurt.

Zu jeder Flasche gibt es gratis einen Drop Stop dazu.

18.5-19/20 BAP – jetzt bis 2028