bona aestimare
Weingenuss für Leib & Seele



Chianti Classico Riserva DOCG Querciavalle

Chianti Classico Riserva Querciavalle DOCG
Chianti Classico DOCG

Art-Nr.: 12869
Jahr: 2016
Grösse: 75 cl
Serviervorschlag: Vorher öffnen - dekantieren
Anbau: Naturnah
Glasempfehlung: Rotwein
Bewertung: 18+/20 BAP
Trinkreife: Jetzt bis 2028
Traubensorten: Sangiovese, Canaiolo
Appellation: Chianti Classico Riserva DOCG
Ausbau: Holzfass

29.50 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 Riserva ist mehrheitlich aus Sangiovese und mit etwas Canaiolo ergänzt. Diese Riserva wird während 24 - 30 Monaten im Holzfass mit 1'400 Liter ausgebaut.

Der Wein braucht nach dem Öffnen etwas Luft. Er öffnet sich schnell und zeigt warme Spätsommer-Noten mit Heu, Stroh, Unterholz, etwas Leder, Tabak, rotbeerige Frucht mit Johannisbeeren und reifen Himbeeren.

Im Gaumen zeigt sich eine vollmundige elegante Riserva mit roten Beeren, Johannisbeeren,

wunderbar würzige Noten, dezent Cassis und Lakritze. Elegante dezente Fruchtsüsse mit angenehm zurückhaltender Säure. Gut balanciert mit geschliffenen Tanninen und einem sehr gelungenen Holzausbau. So macht Chianti Trinkfreude - ganz toll.

18+/20 BAP – jetzt geniessen mit Potenzial bis 2028.