

## PARADISO CHIANTI

SKU: 11494



<b>Hinweis auf Allergene</b>	enthält Sulfite
<b>Land</b>	Italien
<b>Region</b>	Toskana
<b>Herkunft</b>	Chianti Colli Senesi DOCG
<b>Weingut</b>	Poderi del Paradiso
<b>Rebsorte</b>	100% Sangiovese
<b>Beschreibung</b>	Rubinrote Farbe, intensives Bouquet roter Früchte, harmonisch und ausdauernd im Geschmack
<b>Weinbereitung</b>	Traditionell, Ausbau im Barrique
<b>Boden</b>	Ton-Kalkboden
<b>Restzucker</b>	1,30 g/l
<b>Säure</b>	4,80 g/l
<b>Alkohol</b>	13,50 %Vol
<b>Empfehlung</b>	Guter Begleiter zu Fleischgerichten, Gegrilltem und gereiften Käsen
<b>Trinktemperatur</b>	15 °C bis 17 °C
<b>Trinkreife</b>	Jetzt, vier bis sechs Jahre lagerfähig



## Langtext

Versuchung – Azienda Agricola Il Paradiso Lüften wir eines der letzten Geheimnisse, die Postanschrift des Paradieses: Loc. Strada 21a in 53037 San Gimignano. Seit mehr als 30 Jahren bewohnen und bewirtschaften Graziella Capelli und Vasco Cetti ihren Paradiesgarten, die Azienda Agricola Il Paradiso, in einer toskanischen Bilderbuchlandschaft vor den Toren San Gimignanos. Äpfel fehlen auf dem Speiseplan der Cettis, sie wollen nichts riskieren. Ihr Wein ist schon Versuchung genug. Mit gekonntem Hüftschwung servierte uns Graziella ihren Vernaccia und Chianti, wir konnten nicht widerstehen – und jetzt sind wir wieder in Deutschland. Die Reise über die Alpen hat den Weinen der Cettis nichts von ihrer Verführungskunst genommen. Als klassischer Pasta-Wein empfiehlt sich der Chianti Colli Senesi aus 100 % Sangiovese. Seine typische Sauerkirschfrucht wird von sanften Tanninen gut gestützt. Nicht allzu schwer harmonisiert er bestens mit leichten Saucen.