



Chianti Riserva 2013 Rocca delle Macie

Eine Best-Value Chianti Riserva der besonderen Schnäppchen-Klasse: Der renommierte Erzeuger Rocca delle Macie lässt diese Sangiovese dominierte Cuvée 24 Monate im Eichenfass reifen!

Weintyp	Rotwein
Weingut	Rocca delle Macie
Region	Toskana
Rebsorte(n)	Cabernet Sauvignon Merlot Sangiovese
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	14-16 °C
Alkoholgehalt	13 %
Reifepotenzial	bis 2019
Ausbau	Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

92/100 Punkte Wine in Black

"Eine Best-Value Chianti Riserva der besonderen Schnäppchen-Klasse: Der renommierte Erzeuger Rocca delle Macie lässt diese Sangiovese dominierte Cuvée 24 Monate im Eichenfass reifen!"

Bewertungen und Pressestimmen

Gambero Rosso über das Weingut

"Die Kellerei Familie Zingarelli zählt zu den ältesten des Chianti Classico und ist fest in einer der bedeutendsten Rebflächen der Denomination verankert. Angefangen bei den weniger ambitionierten Etiketten, zeichnen sich alle Weine von Rocca delle Macie durch äußerst Reintönigkeit und spontan angenehmen Trinkgenuss aus. Bei den hochkarätigen Gewächsen wird die Stilistik natürlich komplexer, aber ohne je in die Banalität abzugleiten und immer mit dem Fokus auf Harmonie und Eleganz."

Wine in Black-Bewertung: 92 Punkte

Was für eine Darbietung! Diese äußerst delikate und feine Chianti Riserva, assembliert aus Sangiovese, Merlot und Cabernet Sauvignon, reifte über 24 Monate in Eichenfässern. Dass hier zudem noch mit Rocca delle Macie ein

klassisches Toskana-Haus für die Vinifizierung verantwortlich zeichnet, wird für helle Freude bei Toskana-Fans sorgen – und solche, die es werden wollen. Mit diesen hochwertigen Zutaten wähnt man sich in der 25-Euro-Liga - aber weit gefehlt! Denn dieser verlässlicher Klassiker legt auch bei dem Preis-Genuss-Verhältnis eine exzellentes Zeugnis ab: Für weniger als 15 Euro geht der Wein über die virtuelle Ladentheke!

Tasting Note

Die Farbe zeigt ein intensives Rubin mit violetter Saum. Herrliches Sangiovese-Bouquet mit reifen Kirschen, Heidelbeeren, mediterranen Kräutern und Veilchen, fein verwoben mit den Aromen vom Holz, wie Toast und Edelschoko. Am Gaumen zu hundertprozent alla italianità, samtig, warm, verführerisch mit runden und harmonischen Tanninen und einem würzig-kraftigen Nachhall.

Passt zu

Genial! Die Chianti aus dem Hause Rocca delle Macie faszinieren immer wieder aufs Neue!

Die samtig, harmonische Art macht den Wein aus der klassischsten Region Italiens zum perfekten Partner für einen Klassiker der italienischen Küche: Vitello tonnato. [Hier](#) gelangen Sie zum Rezept.

Weingut

Rocca delle Macie wurde 1973 von Italo Zingarelli gegründet, der in der Filmbranche als Produzent von Filmen mit Terence Hill und Bud Spencer Geschichte schrieb, doch dann seiner wahren Leidenschaft folgte: dem Wein. Er kaufte einen großen Gutshof in Castellina in Chianti, der teils aus dem 14. Jahrhundert stammt, und formte ihn nach und nach in einen landwirtschaftlichen Modellbetrieb um.

Vinifikation

Rocca delle Macie Chianti Riserva 2013 ist aus 90 % Sangiovese, 5 % Cabernet Sauvignon und 5 % Merlot vinifiziert. Nach der klassischen Fermentierung und malolaktischen Gärung reifte der Wein 24 Monate in Eichenfässern.