



Chianti Riserva 2014 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
Produzent	Rocca delle Macie
Region	Toskana
Rebsorte(n)	Cabernet Sauvignon Merlot Sangiovese
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	14-16 °C
Alkoholgehalt	13,5 %
Reifepotenzial	bis 2021
Ausbau	Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Internationale 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 P

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 wöhnt man sich in der Hochpreisliga – aber weit gefehlt. Denn dieser verlässlicher Klassiker legt auch beim Preis-Genuss-Verhältnis ein exzellentes Zeugnis ab.

Und der Wein ist wahrlich ein toskanischer Beau! Schon das dunkle Rubinrot mit granatroten Reflexen lädt ein zu einem herzhaften Schluck. Auch das fruchtdichte, würzige, absolut betörende Bouquet mit Veilchen, reifen Kirschen, mediterranen Kräutern und fein dosiertem Holz erobert alle Sinne im Sturm. Am Gaumen mit demselben hedonistischen Eindruck. Sehr feines Tannin, tolle Furcht-Würze-Balance, ungemein animierender Trinkfluss, dabei

jederzeit mit Struktur und Tiefe aufwartend.

Der Lieblingswein zur klassisch-italienischen Küche!

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 2014 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.