

5+1-Set Castelli del Grevepesa Chianti Classico 'Alcione' 2015 Castelli del Grevepesa



Geniales 5+1-Set von Toskana-Legende Castelli del Grevepesa mit dem Chianti Classico 'Alcione' 2015!

Weintyp	Rotwein
Weingut	Castelli del Grevepesa
Region	Toskana
Rebsorte(n)	Sangiovese
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkoholgehalt	13,5 %
Ausbau	Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	4,5



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Internationale Pressestimmen

Gambero Rosso über Castelli del Grevepesa

"Man wirft uns ja fälschlicherweise immer vor, dass wir den Genossenschaftskellereien lediglich das Qualitätsniveau einer knienden Reblaus attestieren. Aber doch nur, wenn es sich um weinpolitische Fürsorgeorganisationen handelt. Nicht jedoch, wenn die Genossenschaften von Menschen eines Schlages wie Gualtiero Armando Nunzi geleitet werden, dem Weinpropheten des Chianti Classico. Und es gibt eben Gründe, warum wir die Castelli del Grevepesa für eine der besten Genossenschaftskellereien in Italien halten: Castelli del Grevepesa bietet hervorragende Weine, sie verfährt ein rigoroses Ausleseprinzip bei ihren Trauben und sie verfügt über ein Management, das sich erstklassig auf den Markt einzustellen vermag – und das kommt in Italien so selten vor wie eine Traubenlese zu Weihnachten. Auf die Grevepesa-Weine kann man immer eine Bank setzen!"

Bibenda Fondazione Italiana Sommelier über Castelli del Grevepesa

"È certamente la cantina che nella sua ampia gamma di produzione rappresenta in maniera ottimale quasi l'intero territorio del Chianti Classico."

Wine in Black-Bewertung: 92 P

Er gehört zu den berühmtesten Weinen Italiens: der Chianti Classico! Und das Weingut Castelli del Grevepesa ist einer der besten Erzeuger dieser toskanischen Sangiovese-Legende. Da ist es natürlich ein großes Kompliment, wenn Wine in Black den zweiten Jahrgang des Castelli del Grevepesa Chianti Classico 'Alcione' vorstellen darf! Auch hier wurden alle Register gezogen, die man für einen hochwertigen Classico braucht: 100 % Sangiovese, Lese per Hand und strenge Selektion der Trauben. Und natürlich ein 12-monatiger Ausbau in großen Fässern aus slawonischer Eiche, was alles andere als normal ist in dieser Preisklasse. Doch der Aufwand hat sich gelohnt!

Mit einem dunklen Rubinrot mit leicht violetten Reflexen fließt der Wein ins Glas. Das feine, ungemein toskanatische

Bouquet glänzt mit einem eleganten Duft nach roten Kirschen, reifen Himbeeren, floralen Noten nach Veilchen, dazu Würziges wie schwarzer Tee und schwarze Oliven. Am Gaumen mit viel Schmelz, sehr guter Harmonie zwischen Frucht, Gewürzen und fein dosiertem Holz, sowie einem Nachhall, der wie aus dem Lehrbuch für Chianti Classico stammen könnte.

Dieser Chianti trägt das Wort 'Classico' zu recht in seinem Namen und ist geradezu prädestiniert als stilvoller Begleiter zur Cucina Italiana wie Pasta, leckerer Pizza oder dem unübertrefflichen Bistecca Fiorentina! Italien-Liebhaber, was willst Du mehr?

Weingut

Castelli del Grevepesa ist in San Casciano Val di Pesa beheimatet, nur 15 km südöstlich von Florenz gelegen. Als Winzergenossenschaft 1965 von Cavalier Gualtiero Armando Nunzi gegründet, ist das Weingut einer der erfolgreichsten Chianti Classico-Erzeuger der Toskana und mit 150 Mitgliedern und 1.000 ha Rebfläche (davon 600 ha in der Chianti Classico-Zone) auch einer der größten.

Das Set

In diesem Wine in Black '5+1-Set Castelli del Grevepesa Chianti Classico 'Alcione' 2015 finden Sie insgesamt sechs Flaschen des neuen Chianti Classico vom Traditions-Erzeuger Castelli del Grevepesa – eine davon kostenlos. Dieses Angebot gibt es exklusiv nur bei Wine in Black!!!

Vinifikation

Castelli del Grevepesa Chianti Classico Alcione 2015 ist aus 100 % Sangovese vinifiziert und stammt aus verschiedenen Parzellen der Chianti Classico-Zone. Die Handlese wurde in mehreren Durchgängen in kleinen Kisten vollzogen, danach wurden die Trauben nochmals auf dem Weingut selektioniert. Die Fermentation fand bei einer Temperatur von 28 °C statt und dauerte 10 Tage. Nach dem Abstich reifte der Wein 12 Monate in großen slawonischen Eichenfässern, bevor der Kellermeister den Wein freigab.