



Castello di Ama

2022 Chianti Classico DOCG

Ama

75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Der «Ama» wird seit 2010 aus den jungen Reben produziert, er ist ein traumhafter Einstieg in die Welt der Chianti Classico von Castello di Ama. Duftet nach Sauerkirschen, Hagebutten und roten Johannisbeeren, unterlegt mit blühenden Kräutern, Macchia-Noten und erdig-kalkiger Mineralität. Ein Hauch Tabak und Mocca ergänzen das animierende Aromabild. Am Gaumen besticht der Ama durch Leichtigkeit, Saftigkeit und seidigen Gaumenfluss, mit gut verwobener Säure und perfektem Holzeinsatz. (pt)



Typ: Rotwein



Land: Italien



Region: Toscana



Genussreife: Jetzt - 2036



Alkoholgehalt: 13.5% Vol.



Trinktemperatur: 16°C - 18°C



Traubensorten: 96%

Sangiovese, 4% Merlot



Wine Spectator : 94



Weinwisser: 91



Vino Vario: 17+