



2022 Vigna Cavarchione

Istine

Chianti Classico DOCG Gran Selezione
75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Der Cavarchione präsentiert sich wie üblich als regelrechter Charmeur unter Istines Einzellagen. Dank der überwiegend galestrohaltigen Bodenbeschaffenheit und der niedrigeren Höhenlage ist er jeweils weicher, reichhaltiger und konzentrierter. Eine tiefgründige und verführerische Sangiovese-Nase mit Aromen von dunklen Kirschen, Brombeeren, Graphit, getrockneten Kräutern, Menthol, Salbei, Lavendel, Gewürzen und Tabak prägt das facettenreiche Duftbild – kraftvoll, elegant und von bemerkenswerter Tiefe. Zeigt sich ungemein saftig und mundfüllend, der Gaumen wird regelrecht mit dunkler Frucht und feiner Würze ausgekleidet. Etwas voluminöser, kräftiger und fleischiger in seiner Statur, dabei dennoch wunderbar ausgewogen, frisch und finessenreich, mit warmer, einladender Ausstrahlung. Seidenfeine, dichte Tannine bilden einen herrlichen Kontrast zur delikaten Fruchtsüsse und verleihen Struktur und Spannung. Grossartiges Finale mit eindrucksvoller Länge und subtiler Mineralität. Einmal mehr schlicht grandios und beeindruckend, was Angela Fronti im Jahrgang 2022 in die Flaschen gefüllt hat – ein Chianti-Charmeur von faszinierender Tiefe, Ausdruckskraft und Eleganz. (rr)



Bio



Typ: Rotwein



Land: Italien



Region: Toscana



Genussreife: Jetzt - 2035



Alkoholgehalt: 14.5% Vol.



Trinktemperatur: 16°C - 18°C



Traubensorten: Sangiovese



Allergene: Enthält Sulfite



Weinwisser: 95



Vino Vario: 19+