



Chianti classico "Le vecchie Mura"

DOCG, La Torre

Traubensorte: Sangiovese und Canaiolo

Trinktemperatur: 17° – 18°C



Der Chianti

Was bei der sorgfältigen Kelterung von meinen Trauben entsteht, ist ein sehr gut strukturierter Chianti, kräftig und samtig zugleich, mit dem typischen Geschmack roter Beeren.

Ja, das bin ich in der Tat.

Meine Farbe ist dunkelrot und fasziniert deine Gäste schon beim ersten Anblick.

Ich passe hervorragend zu allen Speisen, besonders zu **Pasta, Pizza, Geflügel, Braten** und **nicht allzu kräftigem Käse**.

Da läuft einem schon der Wein im Munde zusammen.