

# Castello di Volpaia Biologico, 2023

Chianti Classico DOCG - Bio

Herkunft  
Italien

Region  
Toskana

Rebsorten  
Sangiovese, Merlot

Trinktemperatur  
16 - 18°C

Allergenhinweis  
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt  
13.5%

## Charakter

Ausgewogen, nachhaltig und dennoch leicht: Dieser granatrote Wein überzeugt mit Vielfalt und recht kräftigen Aromen von Sauerkirsche, etwas ledrigen Aspekten sowie Gewürzen wie Muskatnuss und Pfeffer. Im Gaumen ergänzen erdige Aspekte die Aromatik; der Wein überzeugt mit seiner harmonischen, weichen Struktur und saftigen Tanninen.

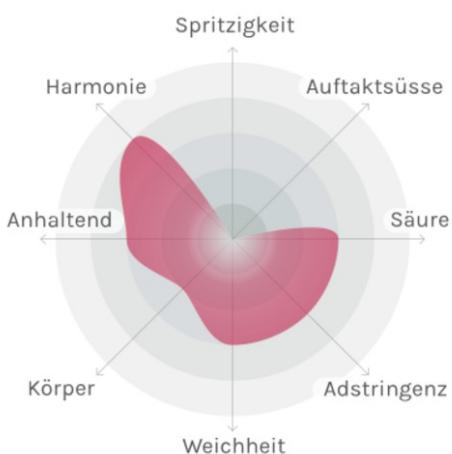
## Weintyp



Die Ausgewogenen



Die Nachhaltigen



## Produzent/Marke Castello di Volpaia

Im kleinen Grenzdorf Volpaia zwischen den Provinzen Siena und Florenz wurde schon im 12. Jahrhundert Wein angebaut. Das Dorf, das als eines der besterhaltenen mittelalterlichen Dörfer gilt, steht ganz im Zeichen des Weins. Seit 1967 produziert die Familie Stianti Mascheroni mit viel Engagement und Wissen - heute nach biologischen Methoden - elegante, geschmeidige Weine. Die Weinberge, die zum Castello di Volpaia gehören, befinden sich auf 450 bis 600 m ü.M.; somit ist Volpaia eines der höchstgelegenen Weingüter im Chianti-Gebiet. So hoch, dass die Rebberge über dem Nebel und dem Frost des Frühlings und des Herbstes liegen.

## Passt zu



Gegrilltes oder  
gebratenes Rindfleisch