



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WEIT

2022er Brancaia Chianti Classico Riserva IT-BIO-015*

Brancaia Toskana

Artikelnummer	487012-2022
Kartoninhalt (Fl.)	6
Ausbau	16 Mo Tonneaux und Barriques
Alkohol	14 % vol.
Barrique	Ja
Farbe	rot
Temperatur	14-16°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet Toskana

Region Chianti Classico
Das Anbaugebiet Chianti Classico ist seit Jahrhunderten das traditionelle Herzstück der Chiantiproduktion. Der Stil der Weine orientiert sich vollends an der Tradition des Chianti Classico aus der Anbauzone Gaiole, der Urheimat des Chianti Classico.

Klassifikation Denominazione di Origine Controllata e Garantita
"Denominazione di Origine Controllata e Garantita" entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete mit besonderer Auszeichnung. Sie sind in der Qualitätsstufe über den DOC Weinen angesiedelt.

Jahrgang 2022

Erzeuger Brancaia
Brancaia gehört seit Jahren zu den Spitzenweingütern Italiens. 1981 wurde das familiengeführte Weingut vom Schweizer Ehepaar Bruno und Brigitte Widmer gegründet. Es steht für elegante und komplexe Weine mit starker toskanischer Identität. Es umfasst die Reblagen Brancaia (Castellina in Chianti), Poppi (Radda in Chianti) und Brancaia in Maremma (Grosseto). Seit 1998 ist Barbara Widmer, studierte Oenologin und Tochter der Besitzer, für das Weingut verantwortlich. Mit ihrem Team engagiert sie sich jedes Jahr aufs Neue kompromisslose Qualität und maximalen Trinkgenuss für den Weinliebhaber zu bieten. Je mehr die Natur respektiert wird, desto gesünder ist der Rebstock und umso besser und ortstypischer wird seine Frucht. Dass ökologischer Weinbau und höchste Qualität 100 % miteinander im Einklang stehen, ist für Brancaia eine der wichtigsten und schönsten Erkenntnisse.

Beschreibung Diese Riserva wird aus den besten Sangiovese-Trauben von Brancaia gekeltert. Dieser Wein mit mittlerem bis vollem Körper zeigt die Eleganz und den Charme dieser klassisch toskanischen Rebsorte und offenbart eine Finesse, welche dieser historischen Denomination sicherlich gerecht wird. Aromen wie Kirsche, Gewürze, Leder und Schokolade harmonieren perfekt miteinander. Der Sangiovese reift für 16 Monate im Tonneaux, der Merlot hingegen wird im Barrique ausgebaut. Das Cuvée reift nach der Abfüllung mindestens noch ein Jahr in der Flasche.

Empfehlung Ideal zu: Fleisch vom Grill, Rinds- und Kalbsbraten, Eintöpfen, gegrilltem Fisch, Pasta- und Reisgerichten. Unser Favorit zu Risotto mit frischen Steinpilzen

Stand 04.11.25. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de
Web www.Schlumberger.de