

Querciabella



Querciabella 2021 CHIANTI CLASSICO DOCG

<i>Bezeichnung</i>	Chianti Classico DOCG
<i>Erster Jahrgang</i>	1974
<i>Rebsorte</i>	Sangiovese (100%)
<i>Weinberge</i>	Greve in Chianti, Radda in Chianti und Gaiole in Chianti. In Greve wachsen unsere Weinberge auf Böden aus Sandstein, der aus der Zersetzung von Galestro gewonnen wird. Diese Böden sind reicher an Lehm in niedrigeren Lagen (350-400 m ü. M.) und werden allmählich lockerer und drainierender, je näher sie Höhen von etwa 550 m ü. M. erreichen. Lamole, auf einer Höhe von 700 Metern und hauptsächlich aus dem Zerfall von nicht kalkhaltigem Sandsteingestein (Macigno del Chianti) stammend, verleiht dem Sangiovese eine elegante Struktur. Radda (450 m ü. M.), wo Galestro vorherrscht, produziert Weine mit anhaltenden Tanninen und dunkleren Fruchtprofilen, während Gaiole (500 m ü. M.) eine reifere Fruchtausprägung und eine ausgeprägte Säure aufgrund des großen Vorkommens von Kalksteinen (Alberese) bietet.
<i>Weinbau</i>	Biologisch. Plant-based biodynamische Praktiken.
<i>Durchschnittsertrag</i>	30 hL/ha
<i>Herstellung</i>	180.000 Flaschen
<i>Jahrgang</i>	Ein mildes Winter, gefolgt von einem warmen und trockenen Klima im Februar und März, führte zu einer frühen Keimung. Leider verursachte ein plötzlicher Temperaturabfall im April Frostschäden, was zu einer Verringerung des Ernteertrags führte. Im Frühling waren die Bedingungen ziemlich normal, und die Regenfälle im Mai erleichterten den Reben, aber das Wachstum der Trauben wurde später durch einen heißen und trockenen Sommer verlangsamt. Dennoch ermöglichten die günstigen Regenfälle Ende August und Mitte September sowie die schöne Herbstsonne den idealen Zeitpunkt für die Weinlese abzuwarten. Trotz der Verzögerung bei der Ernte, führt das Endergebnis des Jahrgangs 2021 zu einem schlanken Genuss, der den Stil und die Eleganz unserer Weine verkörpert.
<i>Weinernte</i>	1. – 21. Oktober
<i>Weinherstellung</i>	Einzelne Chargen Sangiovese reifen etwa 14 Monate in Barriques (225 l) und Tonneaux (500 l) mit feiner und mittelfeiner Textur und teilweise in großen Fässern, bevor sie zur endgültigen Zusammenstellung gelangen. Der Wein reift dann mindestens ein weiteres Jahr in der Flasche.
<i>Analysedaten</i>	Alkoholgehalt: 14%; pH: 3,32; Säure: 6,47g/L; Zucker: <1,0 g/L
<i>100% Vegan</i>	Tierische Produkte sind in allen Phasen des Anbaus und der Weinproduktion verboten.
<i>Langlebigkeit</i>	Angenehm bereits in jungen Jahren. Reift 4-5 Jahre nach der Ernte und entwickelt sich weiter für mindestens 10 Jahre.
<i>Serviertemperatur</i>	14–18 °C
<i>Flaschen</i>	0,375 Liter, in Kisten à 12 Flaschen; 0,750 Liter, in Kisten à 6 Flaschen; Magnum (1,5 Liter), in einzelner Holzkiste; doppelte Magnum (12 Flasche; 3 Liter), in einzelner Holzkiste; Imperial (6 Liter), in einzelner Holzkiste.
<i>Etikett</i>	Zeichnung von Bernardino Luino. Scannen Sie den QR-Code für das digitale Umweltetikett.

