



Chianti Classico

Panzanello

- **Produktionssted:**
Vinen kommer fra Panzano i Toscana.
- **Druer sort og hvad der kendetegner denne:**
Druerne er Sangiovese og Merlot.
- **Vintype:**
Vinen er intens rubinrød og har et lille stænk af parfume med meget velafrundet smag, som kendetegner vinene fra Toscana.
- **Hvornår er de høstet og hvordan (håndplukket):**
Druerne håndplukkes i slutningen af september/starten af oktober.
- **Hvordan er den fremstillet og hvor længe er den lagret:**
Efter at druerne er plukket, kommer de i ståltanke i 15 dage.
60 % af vinen kommer herefter på franske barrique for en periode på 12 måneder mens de 40 % kommer på ståltanke. Vinen ligger 4-6 måneder på flaske. Vinen er ikke filtreret.
- **Hvor stor er produktionen:**
40.000 flasker pr. år.
- **Alkohol %:**
14,5 %.
- **Hvad passer vinen til:**
Vinen passer godt til kød samt friske oste.
- **Temperatur til servering:**
Bør serveres ved temp på ca. 18° C.
- **Drikkeklar eller med fordel gemmes:**
Vinen er drikkeklar, men kan gemmes i op til 6 år.



Pris ved 1 fl. **90,-**

Pris ved 6 fl. **85,-**

dine vine kendetegner

Unikke vine som vi selv importerer til Danmark fra små vinhuse, hvor der kæles for detaljerne.

Value for money - alle vinene er bedømt af "lokalt ekspertpanel" som vurderer alle vinene til en højere salgspris.

Vin er en smagssag men samtidig også en tillidssag - vi sælger ikke vine, vi ikke selv vil drikke.

Vores vine skal ikke være for komplicerede, det betyder at vi primært vælger vine der er "let drikkelige".

Direkte import fra producentens kældre, betyder lavere pris til dig.

Vort salg er langt hen af vejen baseret på "selvbetjening" - vores grundige beskrivelser af vinene skulle gerne betyde, at du trygt kan vælge vin til netop dit behov eller smag.