



Chianti Classico Riserva

Panzanello

- **Produktionssted:**
Vinen kommer fra Panzano i Toscana.
- **Druesort og hvad der kendetegner denne:**
Druerne er Sangiovese, Merlot og Cabernet. En utrolig flot Chianti Classico.
- **Vintype:**
Vinen er intens rubinrød og dufter af blomster og en lille smule frugt. Smagen er velafrundet.
- **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 18-20 dage. 60 % af vinen kommer herefter på franske barrique i 18 måneder, mens de 40 % kommer på ståltanke. Riservaen ligger nu 12 måneder på flaske inden frigivelse til salg. Vinen er ikke filteret.
- **Hvor stor er produktionen:**
20.000 flasker pr. år.
- **Alkohol %:**
14,5 %.
- **Hvad passer vinen til:**
Vinen passer godt til grillet kød samt medium gamle oste.
- **Temperatur til servering:**
Bør serveres ved temp på ca. 18° C. Åben vinen en time før servering.
- **Drikkeklar eller med fordel gemmes:**
Vinen er drikkeklar men kan gemmes i op til 12 -17 år fra høsten.



Pris ved 1 fl. **130,-**

Pris ved 6 fl. **120,-**

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.