



W e i n - E x p e r t i s e



Frescobaldi Leccioni (Vegan)

Art.-Nr.: 10 44 55

HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Toskana
JAHRGANG:	2018
ERZEUGER:	Frescobaldi
AUSZEICHNUNGEN:	88 Punkte Falstaff „Wein der Woche“ (Jg. 2013)
KLASSIFIZIERUNG:	Chianti DOCG
REBSORTEN:	98% Sangiovese, 2% Cabernet Sauvignon
WEINERZEUGUNG:	Der Ausbau findet über 5 Monate im Stahltank statt. Anschließend lagert der Wein noch 4 Monate in der Flasche.
BEURTEILUNG:	Betörende Aromen roter Früchte, gefolgt von kräftigen und würzigen Noten von schwarzen Pfeffer und Vanille, sowie einem Hauch Lakritze.
MENÜEMPFEHLUNG:	Zu gegrilltem Fleisch, Fleisचेintöpfen und gereiftem Käse.
TRINKTEMPERATUR:	16 - 18°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 12,5 % vol. Restzucker: 1,8 g/l Gesamtsäure: 5,4 g/l</i>

Den wesentlichsten Beitrag zur heutigen Weingeltung des toskanischen Weines erbrachten die Frescobaldis vor etwa 50 Jahren. Sie zählten in den 1960er Jahren zu jeden Visionären, die den Weinbau ihrer Heimat gründliche modernisierten.

Heute umfasst der Weinbergbesitz der Frescobaldis über 1.200 Hektar, verteilt auf sechs Weingüter in den besten Lagen der Toskana. Seit Generationen ist das Unternehmen im Besitz der Familie. Mit ihren Weinen will die Familie Frescobaldi heute wie vor 700 Jahren die Einmaligkeit ihrer Heimat zum Ausdruck bringen und die Toskana als eine der besten Weinherkünfte der Welt präsentieren.

Der Chianti DOCG „Leccioni“ ist ein weicher, runder Wein, der von den Weinbergen der Frescobaldi-Güter stammt. In der Nase deutliche Aromen von Märzveilchen und kleinen roten Früchten, im Gaumen ausgewogen, mittlerer Körper, kaum aggressive Tannine, ausgewogene Säure.