«PLI» Chianti Classico Gran Selezione 2015

Produzent	Candialle
Land/Gebiet	Italien/Toskana
Appellation	Chianti Classico DOCG Gran Selezione
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Sangiovese (100%)
Anbau	Bio
Ausbau	30 Monate in französischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	14.5%
Restzucker	0.8 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Nein
Trinktemperatur	17 bis 19 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2035
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt
Produzierte Menge	1200 Flaschen

Eine der ganz grossen Rebsorten in der Toskana ist die heimische Sangiovese. Dass sich die Haupttraube des Chianti Classico zu Höhenflügen aufschwingen kann, zeigt die ausdrucksstarke «Gran Selezione» aus dem Hause Candialle. Der elegante Rote offenbart schon fast burgunderhafte Züge. Die reife Frucht (Brombeeren und Pflaumen), gepaart mit Aromen von geröstetem Kaffee und feinsten Tabakblättern, ergibt eine Komplexität, die selten ist. Um dies zu erreichen, wird der «PLI» aus den Trauben der ältesten Reben des Weingutes gekeltert. Diese wurzeln in einer halbrunden Terrassenanlage, die sich in der berühmten, gegen Süden ausgerichteten Lage «Conca d'Oro» unterhalb von Panzano befindet. Da die einzelnen Reihen der Rebstöcke in dieser halbrunden Anordnung naturgemäss in der Mitte zusammenlaufen, bildet sich so eine optische Falte, die man im Italienischen «PLI» nennt. Und zu guter Letzt: Das Weingut wird seit Langem komplett biologisch bewirtschaftet – die Zertifizierung erfolgte aber erst im Jahr 2020.