Le Masse

Chianti Classico DOCG

, 750 ml

Italy,

9911091811

Alkoholgehalt: 0,0 %

Food reccomendations

from Marian Henß

Saltimbocca vom Kalb mit gerösteten Kartoffeln

Geschmorte Schweinebäckchen mit cremigem Topinambur

Sellerie-Steaks mit Pilzreduktion und Kräuteröl

Tasting review

by Marian Henß on 29.10.2024

Info:

Verkostungsnotiz von Christoph Raffelt vom 01.06.2022. Copyright Christoph Raffelt

Informationen zum Wein

Der *Chianti Classico* ist ein Wein aus 100 % Sangiovese. Die Lese erfolgte per Hand Anfang bis Mitte Oktober. Nach dem Entrappten folgte die Gärung mit autochthonen Hefen, dann die Mazeration zwischen 35 und 45 Tagen auf den Schalen Parzelle für Parzelle in kleinen Stahltanks, ohne Temperaturkontrolle, ohne Verwendung von Schwefel und ohne ein Umpumpen während der Gärzeit. Der Tresterhut wurde lediglich von Hand eingerührt.

Der *Chianti Classico* wurde für ein Jahr in französischen Eichenfässern von 2,25 und 5 hl ausgebaut, wo der Wein spontan die malolaktische Gärung durchlief. Er wurde auf der Hefe behalten, die in den ersten fünf Monaten immer wieder aufgerührt wurde. Danach wurde dezent geschwefelt, gefüllt und der Wein für mindestens acht weitere Monate im Weingut auf der Flasche ausgebaut.

Farbe:

Dunkles Kirschrot mit violetten Reflexen und hellem Rand

Nase:

Die Nase verströmt alle typischen Eigenschaften seiner Herkunft. Unkompliziert bei großer Eleganz, dunkle Frucht mit Würze, ohne wuchtig zu wirken. Sauerkirsche und rote Johannisbeere dominieren dabei. Reichlich Würze flattert im Hintergrund. Zimt, Nelke, Kardamom und Wacholder. Warme Zimtpflaumen liegen dann in der Luft. Die Würze integriert sich perfekt ins Gesamtbild. Rosmarin und Oregano bauen sich langsam in getrockneter Form auf. Balsamische, etherische und fruchtige Aromen gehen so im Gleichschritt.

Gaumen:

Am Gaumen, wie zu erwarten, präsentiert er sich seidig und ausgewogen. Dominant, aber nie aneckend, übernimmt seine Säurestruktur bestimmt und leise das Kommando. Sein Tannin schwingt eine Ebene darunter mit. Voller Würze und Struktur bei hoher Eleganz. Das Tannin reiht sich perfekt zu Frucht und Säure in. Vor allem im Nachhall kommt seine Würze, sowohl

etherisch als auch balsamisch, bestens zur Geltung.