



**DIVO**

Weinkultur  
seit 1936

# Castello Fonterutoli, Gran Selezione

Chianti Classico DOCG  
Marchesi Mazzei

**Region** : Toskana, Italien.

**Bezeichnung** : Chianti Classico DOCG.

**Domäne** : Marchesi Mazzei.

**Rebsorten** : 100% Sangiovese

**Jahrgang** : 2018

**Zu probieren bis** : 2033

**Auszeichnungen** : Gardini Notes: 97+/100

Winescritic: 96/100

Falstaff: 95/100

Bibenda: 5 Grappoli

**Anblick** : intensives tiefgründiges Rot mit rosafarbenen Schattierungen.

**Geruch** : elegant und grosszügig, auf Aromen von Kirsche, Apfel, süssen Gewürzen, Mandel, Olivenpurée und Tabak.

**Geschmack** : im Auftakt köstlich und fein, dichtes Volumen, die Tannine sind nobel und gut umhüllt, das Ganze wird durch eine herrliche Frische gestützt was eine schöne Harmonie verleiht; langanhaltende, komplexe Aromen von schwarzen Früchten, Vanille, Gewürzen, Zedernholz und Tabak im langen Abgang.

**Schlussbewertung** : charaktervoll, kräftig, mit feiner Textur. Herrlich!

**Servieren** : bei 17°C zu Rinds-Tatar, Rindsfilet.

40 Jahre Forschung; mehr als 300 Höhenmeter, aus den besten 50 Parzellen von insgesamt 120; 36 Biotypen von Sangiovese, davon 18 exklusive, unterschiedliche Weinbereitung und Verfeinerung: Castello Fonterutoli steht seit seiner Geburt für das wahre Château del Chianti Classico." Mazzei.

Vinifikation: Gärung in Inoxstahltanks. 18 Monate Ausbau in französischen 500-l-Fässern (50% davon neu).

4 Monate in Betontanks und Ruhezeit in der Flasche.

**Alkoholgehalt** : 13.5%

**Inhalt** : 75 cl, Karton 6x75 cl

**Ref.** : 93743 75 2018 **Preis für Mitglieder** : 43.20

**Katalogpreis** : 48.00