


 **Tenuta di Carleone**

Chianti Classico DOCG

 2023, 3000 ml

 Italien, Toskana

 9911071532

 Sangiovese

Alkoholgehalt: 13,5 %

Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Spaghetti Napoli mit frischem Basilikum (vegetarisch)

Holzofenpizza mit Mozzarella, Tomate, Parmaschinken und Rucola

Seeteufel-Ragout mit Zucchini, Rosmarin, Thymian und Risoni

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 25.11.2025

Info zum Wein:

Handlese, mit den Füßen gestampft, 40% ganze Trauben, im Stahltank für 2 Monate vergoren ohne Zusätze. Gereift in gebrauchten Barriques und Zement.

Farbe:

Funkelndes Rubinrot mit zarten violetten Reflexen.

Nase:

In der Nase präsentiert sich der 2023er Chianti Classico mit viel frischer Frucht, die an Sauerkirschen, Himbeeren und Preiselbeeren erinnert. Begleitet wird das fruchtige Aroma von feinen Leder-, Unterholz- und Gewürznoten und duftigen Veilchen und Rosen, sowie Anklängen von Rosmarin und Thymian. Chianti-Aromatik in Reinkultur.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt er sich leichtgewichtig und elegant mit einer anregenden Säure und einer deutlichen mineralischen Note, die lange auf der Zunge verbleibt. Ein Wein zum solo Genießen, der aufgrund seiner eleganten Struktur auch wunderbar zu Fischgerichten und schmackhaften Zubereitungen mit Gemüse harmoniert.