

 **Le Masse**

# *Chianti Classico DOCG*

 2020, 750 ml

 Italien, Toskana

 9911091806

 Sangiovese

Alkoholgehalt: 13,50 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Marian Henß

**Capallaci von Kürbis und Ricotta mit Ragu Cinghiale**

(Wild)

**Rehkeule vom Grill mit Oliven-Tomaten-Gemüse  
und Rosmarin-Jus**

(Wild)

**Radicchio Treviso mit Blauschimmelkäse-Ricotta-  
Füllung und gerösteter Walnuss**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 07.05.2023

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:

Der 2020er Chianti Classico kombiniert für mich Pflaume mit Holunderbeere und Himbeere. Süß- und Sauerkirsche als auch Brombeere wirken ergänzend dazu. Er weist einen kühlen, filigranen Charakter auf. Nasse Kreide, feuchter Mutterboden und etwas harzige Baumrinde wecken klassische Assoziationen. Wacholder, schwarzer Pfeffer sowie etwas Bohnenkraut sorgen für reichlich Würze. Seinen mediterranen Charakter erhält er durch Rosmarin, Thymian sowie etwas grüne Olive. Kakaobutter sowie etwas leicht gerösteten Kaffee breiten sich zunehmend in der Nase aus und verleihen ihm eine balsamische Würze. Enorm einladend und man kann den Antrunk kaum abwarten.

Gaumen:

Mit dem ersten Schluck beweist er seine Klasse und zeigt, was Sangiovese zu können vermag. Erdige, würzige Nuancen paaren sich wunderbar mit der angenehm dosierten Frucht. Sein Tannin wirkt herrlich einladend und rustikal zugleich. Die Bitterstoffe animieren enorm und bieten zahlreiche Möglichkeiten in der Kombination mit Speisen. Aber vor allem seine zupackende Säurestruktur ist ein wahres Asset. Er wirkt dabei saftig, klar in seiner Aromensprache und voller Eleganz. Seine Länge ist einprägsam und sucht seinesgleichen. Die Aromen

decken sich mit dem Eindruck der Nase und wirken im Nachhall multiplizierend.