



ZWEIFEL

1898

CHIANTI CLASSICO RISERVA CAVALIERE D'ORO



DOCG Chianti Classico
Castello di Gabbiano
2018

In der lieblichen Hügellandschaft der Toscana, südlich von Florenz, liegt das Schloss aus dem 12. Jahrhundert inmitten von Reben. Auf dem 102 Hektaren grossen Gut wachsen auf 52 Hektaren Reben und auf 20 Hektaren Olivenbäume, der Rest besteht aus Obstbäumen und Wald. In den letzten Jahren wurde der Original Weinkeller mit kleinen und grossen Holzfässern renoviert. Neben der Produktion von Wein, Olivenöl und Weinessig bietet Castello di Gabbiano auch Gästezimmer an.

Herkunft

Das Traubengut stammt aus den eigenen Parzellen im Chianti. Die Trauben wachsen auf 200-300 M. ü. M. mit optimaler Sonneneinstrahlung. Die Bodenbeschaffenheit ist kalkreich und steiniger Lehmboden.

Traubensorten

90% Sangiovese, 10% Merlot

Vinifikation

Nach klassischer Methode 12-15 Tage Mazeration. Danach 10 Monate Ausbau in mittleren und grossen Eichenfässern und 12 Monate Flaschenreife vor dem Verkauf.

Degustationsnotizen

Veilchen, Brombeeren, Kirschen, Zedernholz

Geniessen zu

Pizza, Pasta, Ossobuco, Pilzrisotto

Auszeichnungen

Raffaele Vecchione 94/100

Zweifel 1898 AG

Regensdorferstrasse 20 | 8049 Zürich | 044 344 23 43 | hoengg@zweifel1898.ch