



ZWEIFEL

1898



CHIANTI RISERVA IL CAVALIERE

DOCG Chianti
Castello di Gabbiano
2013

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 bis 300 Meter ü. M. mit optimaler Sonneneinstrahlung. Die Bodenbeschaffenheit ist kalkreich und steiniger Lehm Boden.

Traubensorten

95% Sangiovese, 5% Merlot

Vinifikation

Das beste Traubengut der besten Parzellen hatten eine 12 bis 15-tägige Mazeration, danach 16 bis 18 Monate Ausbau in grossen Eichenfässern von 15 bis 50hl und französischen Barriques.

Degustationsnotizen

Sauerkirschenmarmelade, Pflaumenmarmelade, Vanille, schwarzer Pfeffer, Muskatnuss, Lakritze, Zedernholz

Geniessen zu

Brasato, Käse

Zweifel 1898 AG

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