



# Chianti Classico Riserva 2018

## Castello di Querceto

Chianti-området blev oprindeligt defineret tilbage i 1716, men er siden blevet udvidet. Vine som er produceret på frugt fra det oprindelige Chianti-område, må derfor skrive "Classico" på etiketten. Det er denne vin, og en ekstra fadlagring nominerer den oven i købet til at tilføje "riserva" til sin titel. Dermed er der tale om velpoleret og klassisk Sangiovese-vin, fra Toscanas bankende vinhjerter: Chianti.

I næsen strømmer det op med en eklektisk blanding af kirsebær, læder og ristede krydderier. Man transporteres et øjeblik ned under den toscanske sol, hvor man får lyst til at bestille grillet lammeskulder og servere dette forrygende glas til. Længslen forstærkes blot når vinen rammer læberne, og frugtforfømmelsen bakkes op af noter af modne blommer, brombær og ristet kaffe. Så vogt dig, for udlængslen har aldrig været stærkere, end med denne vin i glasset

Land	Italien
Område	Toscana
Alkoholprocent	13.5%
Indhold	75 cl.
Vintype	Rødvin

WinesCritic  
**93 point**