

25812025 | 2025

PÈPPOLI CHIANTI CLASSICO DOCG

Pèppoli

Italien
Toskana Chianti

Sangiovese

ARTIKELBESCHREIBUNG

Rubinrot in der Farbe mit violetten Highlights, zeigt dieser Chianti Classico intensiv fruchtige Noten von Kirschen und Erdbeeren, gepaart mit zarten Gewürznoten und Toastaromen. Seine 9-monatige Lagerung in slawonischer Eiche verleiht dem 'Pèppoli' Eleganz und Struktur sowie wunderbar zarte Tannine.

Speiseempfehlungen

Italienische Schmorgerichte
Pasta
Kalb gebraten/gegrillt

Genussempfehlung / Lagerfähigkeit

sehr gut
6 Jahre

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Reifung	im Barrique 9 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8001935294504 8001935294528

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.5 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Trauben, Säureregulatoren (Apfelsäure (D,L-; L-)), Konservierungsstoffe (Kaliummetabisulfit (Sulfite))
Energiegehalt	347 kJ / 83 kcal
Fettgehalt	0.0 g
gesättigte Fettsäuren	0.0 g
Kohlenhydrate	1.0 g
Zuckergehalt	0.0 g
Eiweiß	0.0 g
Salz	0.0 g
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	MARCHESI ANTINORI S.p.A. 50123 Firenze IT

PÈPPOLI

PRODUZENTEN-INFO

Das Gut Pèppoli befindet sich 5 km nordöstlich von Tignanello. Von seinen insgesamt 100 ha sind 50 ha Weinberge, die zur Produktion des Pèppoli Chianti Classico DOCG dienen. Die nach Osten/Nordosten ausgerichteten Weinberge verfügen trotz ihrer ungewöhnlichen Position über ein ideales Mikroklima; sie befinden sich nämlich in einem kleinen Tal, das die Wärme gut hält. Der steinige mineralhaltige Boden eignet sich hervorragend für die Erzeugung eines fruchtigen und lebendigen Sangiovese. Antinori hat das Gut 1985 erworben, dem Jahr des 600-jährigen Bestehens der Weinproduktion der Familie. Der erste Jahrgang des Pèppoli Chianti Classico aus dem Jahre 1985 wurde 1988 präsentiert.