MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Chianti classico Riserva DOCG "Castello di Cacchiano"



Name:	Chianti classico Riserva DOCG "Castello di Cacchiano"
Artikel Nr.:	1243
Hersteller:	Castello di Cacchiano
Herkunft:	Italien
Region:	Toscana
Rebsorte:	95% Sangiovese, 5% Canaiolo, Malvasia nera, Colorino
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2015
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	15,0%
Beschreibung:	Komplexes Bouquet, kräftig und vollmundig. Fruchtige Noten von Pflaumen und dunklen Kirschen.
Herstellung:	Das Terroir ist vorwiegend kalkhaltig und felsdurchsetzt mit hauptsächlich südlicher Ausrichtung. Geerntet wird Ende September, Anfang Oktober. Die Gärung erfolgt in Edelstahltanks bei kontrollierten Temperaturen von 26-30°C. Der Wein reift in Tonneaux- und Barrique-Fässern aus Allier-Eiche mit anschließendem Ausbau auf Flaschen, die Gesamtreifezeit beträgt 60 Monate.
Hersteller-information:	Das Castello von Cacchiano liegt im Herzen des Chianti und wurde bereits im 10. Jahrhundert von der Familie Ricasoli, einer adeligen Familie mit langobardischem Ursprung, gegründet. Es befindet sich seit über 1000 Jahren im Besitz der Familie. Heute bewirtschaftet Giovanni Ricasoli-Firidolfi in der Produktionszone Monti in Gaiole in der Nähe von Siena rund 31 Hektar auf Höhenlagen von 380-420 Metern ü.d.M. auf vorwiegend kalkhaltigen, mittelschweren und felsdurchsetzten, fruchtbaren Böden mit zumeist südlicher Ausrichtung. Die Pflanzdichte pro ha variiert zwischen 3300 Reben/ha in den alten, vom Beginn der 1970er Jahre stammenden Anlagen und 5000-9000 Reben/ha in den neueren, in den 1990er und 2000er Jahren angelegten Parzellen. Seine Weinbauphiliosphie beschreibt Giovanni Ricasoli-Firidolfi mit Identität, Engagement und Herz für das einzigartige Terroir und Mikroklima, die Reben und nicht zuletzt die Familientradition, die in diesem Gebiet schon so lange verwurzelt ist.
Servier-empfehlung:	Wunderbar zu intensiven Wildgerichten wie Rehrücken oder Ente oder ausdrucksvollem Rinder- und Lammbraten. Empfohlene Serviertemperatur ca. 16-18°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 15,0% Restzucker: <1 g/l Säuregehalt: 5,8 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 10 Jahre
Auszeichnungen:	95 Punkte Decanter für Jahrgang 2021. 92 Punkte James Suckling für Jahrgang 2020. 91 Punkte für Jahrgang 2019. 91 Punkte Robert Parker für Jahrgang 2018. 95 Punkte Falstaff für Jahrgang 2015.

© 2026 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.