

Mannucci Droandi Ceppeto Chianti Classico DOCG, 750ml

90 % Sangiovese, 10% Canaiolo; Handlese, Spontanvergärung nur mit
traubeneigenen Hefen, Duft nach dunklen und roten Beeren,
schokoladig, langes Finale



Artikelnummer 7130	GTIN-Stück  8 032697 000041	GTIN-Verpackung	eco-ID 188805	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Marke

Azienda agr. Mannucci Droandi

Qualität

EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft, geschützte
Ursprungsbezeichnung

Allgemeines

Rebsorte: 90 % Sangiovese, 10 % Canaiolo und weitere toskanische rote
Traubensorten Alkoholgehalt: 14,5 % Anbaugebiet: Gaiole in Chianti
Herstellung: sorgfältige Auswahl der Trauben, Handlese, Reifung in
kleinen Inoxstahltanks, Verarbeitung mit autochthonen Hefen und langer
Mazeration der abgebeerten Trauben, Umfüllung in Zementtanks, im
Folgejahr Umfüllung in
kleine gebrauchte Barrique-Eichenfässer für 18 Monate und weitere 3
Monate Reifung in der Flasche Beschreibung: rubinrot mit granatroten
Reflexen, öffnet sich mit Duft nach Brombeere, Heidelbeere und
Johannisbeere, angenehm nach Veilchen. Mit balsamischen Noten,
Pfefferminzblatt, erinnert an Schokolade. Klassisches Chianti-Cuvée
überzeugt durch fülligen Geschmack Trinktemperatur: 18°
Gastronomische Empfehlung: optimal zu florentischem Steak, gegrilltem
Fleisch, gereiften Salami, toskanischem gereiften Pecorino Verschluss:
Naturkorken Vegan: ja Auszeichnung: GOLDMedaille von der weltweit
größten Weinfachzeitschrift im Weinwettbewerb DECANTER 2017: 95 von
100 Punkten.

Kurzbeschreibung

Rebsorte: 90 % Sangiovese, 10 % Canaiolo Alkoholgehalt: 14,5 % Anbaugebiet: Gaiole in Chianti Herstellung: sorgfältige Auswahl der
Trauben, Handlese, Reifung in kleinen Inoxstahltanks, Verarbeitung mit autochthonen Hefen, im Folgejahr Umfüllung in kleine
gebrauchte Barrique-Eichenfässer; Reifung für 18 Monate und weitere 3 Monate in der Flasche Beschreibung: Duft nach Brombeere,
Heidelbeere und Johannisbeere, angenehm nach Veilchen. Mit balsamischen Noten, Pfefferminzblatt, schokoladig.

Gebrauchsanweisung

Bitte dekantieren Sie diesen Wein mindestens drei bis vier Stunden vor Genuss.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Nach dem Öffnen zügig aufbrauchen, Trocken lagern, vor Licht und Wärme schützen

Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Italien



Mannucci Droandi Ceppeto Chianti Classico DOCG, 750ml

90 % Sangiovese, 10% Canaiolo; Handlese, Spontanvergärung nur mit
traubeneigenen Hefen, Duft nach dunklen und roten Beeren,
schokoladig, langes Finale



Artikelnummer 7130	GTIN-Stück  8 032697 000041	GTIN-Verpackung	eco-ID 188805	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Verarbeitungsland

Italien

Verpackungsland

Italien

Zutaten

Weintrauben*

enthält folgende allergene Zutaten: Sulfite

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Roggen, sonstiges glutenhaltiges Getreide, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Walnuss, Huhn, Laktose, Milcheiweiß, Rind, Schwein, Dill, Fenchel, Fruktose, Kakao, Karotte, Kerbel, Koriander, Liebstöckel, Mais, Petersilie, Zimt, Glutamat, Vanillin

ja: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Spuren möglich: Hefe

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Chianti Classico
Produzent	Az. agr. Mannucci Droandi
Altersbeschränkung	Freigegeben ab 16 Jahren
Alkohol	14,5 % vol.
Rebsorte/n	Sangiovese, Carnaiolo
Farbe	Rot
Geschmackstyp	trocken
Geschmack	Dunkle Beeren, zartes Veilchenaroma, Minzblatt, balsamisch, Anklänge von Schokolade, füllig im Mund.
Geschmack Langtext	Duft nach Brombeere, Heidelbeere, Johannisbeere und angenehm nach Veilchen. Mit balsamischen Noten, Pfefferminzblatt, erinnert an Schokolade. Klassisches Chianti-Cuvée überzeugt durch fülligen Geschmack.
Speisenempfehlung - passt zu	Passt optimal zu Steak, gegrilltem Fleisch, gereifter Salami, toskanischem gereiften Pecorino.
Qualitätsbezeichnung Wein	DOCG, Classico
Trinktemperatur min	18 °C
Trinktemperatur	18 °C
Dekantierzeit	4 Stunden Std
Region	Chianti Classico

Mannucci Droandi Ceppeto Chianti Classico DOCG, 750ml

90 % Sangiovese, 10% Canaiolo; Handlese, Spontanvergärung nur mit
traubeneigenen Hefen, Duft nach dunklen und roten Beeren,
schokoladig, langes Finale



Artikelnummer 7130	GTIN-Stück  8 032697 000041	GTIN-Verpackung	eco-ID 188805	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Italienische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	IT-BIO-004
Weitere Qualitätskriterien und Labels	geschützte Ursprungsbezeichnung

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	enthält Alkohol
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Wein
Inverkehrbringer	Mediterraneo Feinkost GmbH & Co. KG; Kaiser-Friedrich-Promenade 91, D-61348 Bad Homburg, Deutschland; info@sanvicario.com
Name Inverkehrbringer	Mediterraneo Feinkost GmbH & Co. KG
Straße Inverkehrbringer	Kaiser-Friedrich-Promenade 91
PLZ Inverkehrbringer	D-61348
Ort Inverkehrbringer	Bad Homburg
Land Inverkehrbringer	Deutschland
E-Mail Inverkehrbringer	info@sanvicario.com

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht	0,75 kg
-------------	---------

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Flasche
Einheit der Einzelstücke	Stück

Preise und Konditionen

Pfandartikel Stück	kein Pfand
--------------------	------------