



chianti classico DOCG 2024 - bio

Der Val delle Corti-Chianti Classico ist unter unseren Weinen der beste Vertreter des spezifischen Terroir Raddas und der ‚klassischen‘ Charakterzüge eines Chianti Classicos im besten Sinne des Wortes: Frische, harmonische Frucht im Bouquet, tiefes Rubinrot, gute Konzentration und Säure. Vor allem Eleganz und hoher Trinkgenuß. Der Chianti-Sangiovese von seiner besten Seite. Gut lagerbar, interessanter Reife-Verlauf.

2024: Eine reiche aber schwierige Ernte. Nach einem extrem heißen Sommer blieb die rettende Septembersonne aus, dafür kam viel Regen. Die Trauben konnten nur schwer reifen, die Zuckerwerte blieben niedrig. Viele strenge Auslese-Erntedurchgänge mussten durchgeführt werden.

Der Chianti Classico Val delle Corti 2024 ist das legitime Ergebnis eines ertragreichen Jahrgangs mit übermäßigen Niederschlägen gegen Ende der Reifezeit der Trauben. Dennoch ist er ein Wein, der sich köstlich und einladend trinken lässt. Die Nase ist eine Harmonie aus roten Früchten, dunklen Zitrusfrüchten und mineralischen Anklängen. Am Gaumen ist er schlank und geschmeidig, fast vertikal, mit kaum wahrnehmbarem Alkohol und noch ausgeprägten, aber äußerst saftigen Tanninen, von unermüdlicher Frische. Der Abgang ist nicht allzu lang, von manischer Reinheit geprägt mit vibrierenden Zitrus- und Weinkelleraromen.

Rebsorte:	vorwiegend Sangiovese
Reben-Alter:	30 Jahre
Ausrichtung:	Ost
Höhenlage:	450 m.ü.M.
Böden:	Mergel-Kalk, hoher Mineral-Anteil
Gärung:	3 Wochen in Edelstahl, 30% der Masse bleibt 4 Monate auf den Schalen, manuelle Kelterung, kontrollierte Temperatur, natürliche Hefe
Reife-Lagerung:	24 Monate in slawonischen Eichenfässern 2.000 - 3.000 l
Flaschen-Lagerung:	3 Monate
Alkoholgehalt:	12,5%
Abfüllung:	Mai 2026