



# 2013 Castello dei Rampolla Chianti Classico

Kraftfuld Chianti Classico fra Toscanas svar Château Mouton Rotschild! Sangiovese-baseret vin med intense noter af mørke bær. Et perfekt match til kraftige og kødfulde retter!

|                |    |       |           |
|----------------|----|-------|-----------|
| Decanter       | 94 | ud af | 100 Point |
| Robert Parker  | 92 | ud af | 100 Point |
| Wine Spectator | 93 | ud af | 100 Point |

## Anbefalet til

Okse, Kalv, Fjerkræ (lyst kød), Fjerkræ (mørkt kød), Simreretter, Tomatretter (pizza, pasta)



Rødvin



Sangiovese



Italien



Toscana



2013

## Castello dei Rampolla

Rampollas kolossalt kraftfulde Chianti Classico kendetegnes ved en flot mørk farve og en aristokratisk bouquet af superintens bærfrugt med nuancer af brombær, solbær og kirsebær. Smagen er velstruktureret, og gør vinen i stand til at matche de helt store festmåltider med kraftigt smagende retter såsom dyrevildt og lam, samtidigt med at den også er i stand til at lagre i adskillige år.

### Informationer

|                   |                                        |
|-------------------|----------------------------------------|
| Varenummer        | 65021313                               |
| Flaskestørrelse   | Helflaske                              |
| Leveres i         | Karton med 12 stk.                     |
| Producent         | Castello dei Rampolla                  |
| Region            | Toscana                                |
| Druesammensætning | 90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon |
| Lagring           | 12 måneder på franske egetræsfade      |