



Monatsweine November

von der Fattoria san Michele a Torri

Das Weingut San Michele a Torri liegt südwestlich von Florenz in der sanften Hügellandschaft des Val di Pesa. Die Fattoria bewirtschaftet 50 Hektaren Wein und 30 Hektaren Oliven. 6 Hektaren der Reben befinden sich im DOCG-Gebiet Chianti Classico, der grösste Teil im Chianti Colli Fiorentini.

Hauptsächlich wird Sangiovese gekeltert. Dazu Cannaiolo, Colorino, Merlot, Chardonnay und Riesling. Betriebsleiter und Önologe Leonardo Francalanci gelingt die Gratwanderung zwischen Modernität und erhaltenswerter Tradition meisterhaft! Alle Reben, sowie die Oliven werden biologisch bewirtschaftet.



Chianti Colli Fiorentini DOCG

Toller Chianti aus Sangiovese (80%), Canaiolo und Colerino.

Feine Fruchtaromen, dezent strukturiert, weich im Gaumen
Ein wunderbarer Begleiter zu Pizza, Pasta, rotem Fleisch und Geflügel, VEGAN

15% Rabatt
CHF 11.50
statt 13.50



Campotrovo Toscano Bianco IGT

Chardonnay 70%, Pinot bianco 25%, Petit Manseng 5%. Im Stahltank vergoren. Strohgelb mit grünlichen Reflexen, Duft nach Apfel und weissen Blüten, vollmundig und anhaltend im Gaumen. Passt zum Apéritif, Weichkäse oder Fisch.

15% Rabatt
CHF 14.-
statt 16.50

Chianti Classico DOCG La Gabbiola

Sangiovese und Syrah. Rubinrot. Würzig-fruchtige Aromen von schwarzen Kirschen und reifen Früchten. Sehr gehaltvoll, weich und angenehm anhaltend mit feinen Tanninen. 12 Monate im Eichenfass gelagert. Passt zu Braten, Grilladen und Käse.
VEGAN

15% Rabatt
CHF 14.-
statt 16.50

