bona aestimare
Weingenuss für Leib & Seele

Chianti Classico Querciavalle DOCG

Chianti Classico Querciavalle DOCG
Chianti Classico DOCG

Art-Nr.: 12868
Jahr: 2021
Grösse: 75 cl
Appellation: Chianti Classico DOCG
Anbau: Naturnah
Glasempfehlung: Rotwein
Traubensorten: Sangiovese, Canaiolo
Ausbau: Holzfass
Serviervorschlag: Vorher öffnen
Bewertung: 18/20 BAP
Trinkreife: Jetzt bis 2028

20.50 CHF

Ganz im Süden des Chianti Classico, in Castelnuovo Berardenga, lebt die Familie Losi auf ihrem Weingut Querciavalle. Sie pflegt mit Leidenschaft die Tradition des Chianti in fünfter Generation seit 1870. Die Familie Losi baut naturnah und mit langer Erfahrung Reben an. Ebenso gekonnt werden diese im Keller ausgebaut. Die Weinberge der Familie Losi liegen zwischen 300 und 330 über Meer. Diese sind nach Süden und Südwesten ausgerichtet, was für eine optimale Reife der Trauben sorgt. Das Weingut umfasst 50 ha Land mit Olivenbäumen und Reben. 22 ha sind mit Reben bestückt und 15 ha davon als Chianti Classico eingetragen.

Die Rebberge von Querciavalle sind sehr gut besonnt und haben ausgezeichnete Böden für den Weinbau. Die Erde ist reich an Lehm, Kalkstein und Tonmergel. Das gibt den Weinen aus Sangiovese eine wunderbare Tiefe. Die Weine von Losi zeichnen sich durch einen langen Ausbau aus. Entsprechend dicht und langlebig sind sie.

Dieser Chianti Classico ist mehrheitlich aus Sangiovese und mit etwas Canaiolo ergänzt.

Die Gärung des Chianti Classico erfolgt im Edelstahltank bei einer Temperatur unter 27°C über einen Zeitraum von 12 bis 18 Tagen. Der Wein für die malolaktische Gärung in Zementtanks umgefüllt und anschliessend während 12 bis 18 Monaten in grossen französischen Eichenfässern von 53 hl ausgebaut. Weitere Flaschenreife von 3 – 6 Monaten. Der Jahrgang 2021 hat 14°.

Das ist ein sehr guter, vollmundiger und runder Chianti. Der Wein bringt eine angenehme dezente Fruchtsüsse, rote Johannisbeeren, Cassis, Kirschen, Veilchen, viel würzige Noten, Tabak, warmes Unterholz. Eine angenehme präsente Säure balanciert mit feinkörnigen Tanninen und einem

© 2026 Bona aestimare AG | Zollhausweg 6
8524 Uesslingen TG | +41 79 865 22 02 | info@bona-aestimare.ch

gelungenen Holzausbau. Ein ganz toller Chianti aus einem guten Jahrgang mit viel Potenzial.

18/20 BAP – jetzt bis 2028