



## Rubio

Rosso Toscana IGT, Poggio San Polo (Bio)

Biobestseller von Allegrinis Brunello-Weingut

**Beschreibung:**

Sangiovese, Montalcinos wichtigste Rebsorte, wird ausschliesslich in Edelstahltanks vergoren und gereift, wodurch ein grosser Frischer und Vielseiter Wein entsteht.

**Aromenprofil:**

Brillantes Rubinrot, violette Nuancen. Ein Korb voller roter Kirschen, Blaubeeren und Noten von Unterholz in der toskanisch anmutenden Nase, auch Veilchen. Am Gaumen sehr geschmeidig, rotbeerige Noten und sanfte Röstaromen im passenden Zusammenspiel, dahinter etwas Zedernholz und eine delikate Zimtwürze; mittellanges, feingewobenes Finale.

**Passt zu:**

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

**Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

**Herkunftsland:** Italien

**Produzent:** Poggio San Polo (Bio)

**Ausbau:** 10 Monate im Stahltank

**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Rebsorte(n):** 100% Sangiovese

**Artikelnummer:** 1021222

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Rubio**

Rosso Toscana IGT  
Poggio San Polo (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	James Suckling 92/100, Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sangiovese
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
<b>Ausbau:</b>	10 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.