



2017 Governo

Toscana IGT, Poggio San Polo

Wärmende Cuvée für kühle Wintertage

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.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Toscana
Produzent:	San Polo-Allegrini
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	80% Sangiovese, 15% Merlot, 5% Canaiolo
Artikelnummer:	0917917

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Governo

Toscana IGT
Poggio San Polo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	80% Sangiovese, 15% Merlot, 5% Canaiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.