



## 2016 Grifi

Rosso Toscana IGT, Avignonesi (Bio)

**Beschreibung:**

Bei diesem gelungenen Tropfen vermählt sich die Frische und die Frucht der Sangiovese-Traube perfekt mit dem Rückgrat des Cabernets.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Herkunftsland:**

Italien

**Region:**

Toscana

**Subregion:**

Diverse Toscana

**Produzent:**

Avignonesi

**Bewertung(en):**

James Suckling 94/100, Veronelli 91/100

**Weinbau:**

Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

**Alkoholgehalt:**

14.0 %

**Trinkreife:**

Jetzt bis 2029

**Rebsorte(n):**

50% Sangiovese, 50% Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:**

1054616

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Grifi

Rosso Toscana IGT  
Avignonesi (Bio)

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** James Suckling 94/100, Veronelli 91/100  
**Rebsorte(n):** 50% Sangiovese, 50% Cabernet Sauvignon  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2029  
**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.