



## 2017 Caiarossa

Rosso Toscana IGT (Bio)

**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

**Produzent:**

Caiarossa

**Bewertung(en):**

Decanter 93/100, James Suckling 93/100

**Ausbau:**

12 Monate im Barrique

**Weinbau:**

Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

**Alkoholgehalt:**

14.0 %

**Rebsorte(n):**

29% Cabernet Franc, 25% Merlot, 20% Syrah, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot, 3% Sangiovese, 3% Alicante

**Artikelnummer:**

1028017

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Caiarossa**

Rosso Toscana IGT (Bio)

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** Decanter 93/100, James Suckling 93/100  
**Rebsorte(n):** 29% Cabernet Franc, 25% Merlot, 20% Syrah, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot, 3% Sangiovese, 3% Alicante  
**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006  
**Ausbau:** 12 Monate im Barrique  
**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.