



2017 Grifi

Rosso Toscana IGT, Avignonesi (Bio)

50-50-Blend vom Bioweingut Avignonesi

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Dichtes Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Kirschen, Brombeeren und eine feine Würze in der expressiven Nase, auch Crémantschokolade und Mokka. Am Gaumen sehr intensiv und dicht, nun auch Cassis und Blaubeeren, sehr druckvoll und von einer saftigen Frischenote unterlegt; über die Mitte hinaus prächtige Röstaromen, auch Vanille und etwas Baumnuss; langes Finale mit vielen Reserven.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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:	Toskana
Subregion:	Diverse Toskana
Produzent:	Avignonesi
Bewertung(en):	Score 18,5/20, James Suckling 94/100, Score 19/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	50% Cabernet Sauvignon, 50% Sangiovese
Artikelnummer:	1054617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grifi

Rosso Toscana IGT
Avignonesi (Bio)

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Score 18,5/20, James Suckling 94/100, Score 19/20
Rebsorte(n): 50% Cabernet Sauvignon, 50% Sangiovese
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau: 18 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.