



Sto. Ippolito Villa da Vinci

Rosso Toscana IGT, Cantine Leonardo da Vinci

Beschreibung:

Aromenprofil:

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

Subregion: Diverse Toskana

Produzent: Cantine Leonardo da Vinci

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): Sangiovese, Merlot, Syrah

Artikelnummer: 1416423

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sto. Ippolito Villa da Vinci

Rosso Toscana IGT
Cantine Leonardo da Vinci

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Italien |
| Rebsorte(n): | Sangiovese, Merlot, Syrah |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | im Barrique |
| Alkoholgehalt: | 13.5% |
| Servier: | Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C. |