

Grifi

Rosso Toscana IGT, Avignonesi (Bio)

Feinste toskanische Weinbaukunst

Beschreibung:
Grifi ist ein aussergewöhnlicher Wein, der aus zwei spät reifenden Traubensorten besteht – einer italienischen und einer französischen. Die Kombination von Sangiovese und Cabernet Sauvignon bringt eine perfekte Balance zwischen Frische und Struktur. Der Sangiovese stammt aus den Weinbergen in Montepulciano und verleiht dem Wein eine würzige, elegante Note, während der Cabernet Sauvignon aus den Parzellen in Cortona und Montepulciano für Tannine und eine starke Struktur sorgt. Um die perfekte Symbiose der beiden Sorten zu ermöglichen, werden die Trauben gemeinsam geerntet und fermentiert.

Aromenprofil:
Rubinfarben, etwas aufgehellter Rand. Ein prächtiges Nasenbild nach Brombeeren und Pflaumen, dahinter Crémantschokolade und etwas Unterholz, auch eine Spur Caramel. Fantastisch der Gaumen: einerseits die Kraft und Fülle der Cabernet-Traube, andererseits die samtene Eleganz und Tiefe der Sangiovese, ergänzt durch reife Tannine und eine wunderbare Konzentration; passend dazu die Toastingnoten, etwas Würze und eine perfekte Frucht führen ins lang anhaltende Finale.

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.

Temperatur:
Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Diverse Toskana
Produzent:	Avignonesi (Bio)
Ausbau:	18 Monate in Grossholz
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Rebsorte(n):	61.77% Cabernet Sauvignon, 38.23% Sangiovese
Artikelnummer:	1054622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grifi

Rosso Toscana IGT
Avignonesi (Bio)

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 93/100, Antonio Galloni 93/100, Luca Maroni 93/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	61.77% Cabernet Sauvignon, 38.23% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	18 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch