



## 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 Zelbrieren 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

**Subregion:** Diverse Toskana

**Produzent:** Avignonesi (Bio)

**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

## Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Grifi

Rosso Toscana IGT  
Avignonesi (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	James Suckling 94/100, Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	50% Cabernet Sauvignon, 50% Sangiovese
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.