



## 2012 Redigaffi Rosso Toscana IGT

Azienda Agricola Tua Rita

Mehr Merlot-Finesse geht nicht!

**Passt zu:**

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Toscana
<b>Subregion:</b>	Diverse Toscana
<b>Produzent:</b>	Tua Rita
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 98/100, Antonio Galloni 96/100
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	0635612

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Redigaffi Rosso Toscana IGT**

Azienda Agricola Tua Rita

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 98/100, Antonio Galloni 96/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.