



## 2017 Rubio

Rosso Toscana IGT, Poggio San Polo (Bio)

Biobestseller von Allegrinis Brunello-Weingut

**Beschreibung:**

Sangiovese, Montalcinos wichtigste Rebsorte, wird ausschliesslich in Edelstahltanks vergoren und gereift, wodurch ein grosser Frischer und Vielseiter Wein entsteht.

**Degustationsnotiz:**

Intensivfarbiges Rubinrot. Ein Korb voller roter Kirschen, Blaubeeren und Noten von Unterholz in der toskanisch anmutenden Nase. Am Gaumen sehr geschmeidig, rotbeerige Noten und sanfte Röstaromen im passenden Zusammenspiel, dahinter etwas Zedernholz und eine feine Zimtwürze; mittellanger, kompakter Finish.

**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.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Toscana
<b>Produzent:</b>	San Polo-Allegrini
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 91/100
<b>Ausbau:</b>	10 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Sangiovese, 10% Merlot, 5% Cabernet Franc
<b>Artikelnummer:</b>	1021217

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Rubio**

Rosso Toscana IGT  
Poggio San Polo (Bio)

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** James Suckling 91/100  
**Rebsorte(n):** 80% Sangiovese, 10% Merlot, 5% Cabernet Franc  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2026  
**Weinbau:** Bio  
**Ausbau:** 10 Monate im Stahltank  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.