



## 2018 Redigaffi

Merlot Toscana IGT, Azienda Agricola Tua Rita

Die Merlot-Legende aus der südlichen Toskana

**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>	Toskana
<b>Subregion:</b>	Diverse Toskana
<b>Produzent:</b>	Tua Rita
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 98/100, Parker 95–97/100, Decanter 97/100
<b>Ausbau:</b>	17 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	2022–2033
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	0635618

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Redigaffi**

Merlot Toscana IGT  
Azienda Agricola Tua Rita

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 98/100, Parker 95–97/100, Decanter 97/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Trinkreife:</b>	2022–2033
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	17 Monate in 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.