



## 2018 Belpasso Rosso

Allegrini

Charmant und fruchtbetont

**Beschreibung:**

Allegrini hat seinen Preis? Nun ja, der kann auch schon einmal unter 15 Franken liegen wie beim charmanten, fruchtbetonten Belpasso Rosso.

**Passt zu:**

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

**Servierempfehlung:**

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

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Produzent:</b>	Allegrini
<b>Bewertung(en):</b>	Mundus Vini Gold
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Artikelnummer:</b>	0862418

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Belpasso Rosso**

Allegrini

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Mundus Vini Gold
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.