



## 2017 Grifi

Rosso Toscana IGT, Avignonesi (Bio)

50-50-Blend vom Bioweingut Avignonesi

**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.

**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>	Avignonesi
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 94/100, Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	18 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	50% Cabernet Sauvignon, 50% Sangiovese
<b>Artikelnummer:</b>	1054617

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Grifi**

Rosso Toscana IGT  
Avignonesi (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</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
<b>Ausbau:</b>	18 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<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.