



2020 Grifi

Rosso Toscana IGT, Avignonesi (Bio)

50-50-Assemblage vom Bioweingut Avignonesi

Beschreibung:

Zu gleichen Teilen aus Cabernet Sauvignon und Sangiovese assembliert, vereint der Grifi das Beste aus den zwei Rebsorten: Von der Sangiovese-Traube hat er die Frische und Frucht, die Cabernet-Sauvignon-Traube stützt den Körper und verleiht dem Wein Kraft. Dank guter Beziehungen zur historischen Kellerei in Montepulciano können wir Ihnen dieses einmalige Angebot unterbreiten.

Degustationsnotiz:

Rubinfarben, etwas aufgehellter Rand. Ein prächtiges Nasenbild nach Brombeeren und Pflaumen, dahinter Crémantschokolade und etwas Unterholz, auch eine Spur Caramel. Fantastisch der Gaumen: einerseits die Kraft und Fülle der Cabernet-Traube, andererseits die samtene Eleganz und Tiefe der Sangiovese, ergänzt durch reife Tannine und eine wunderbare Konzentration; passend dazu die Toastingnoten, etwas Würze und eine perfekte Frucht führen ins lang anhaltende Finale.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Italien
Region:	Toscana
Subregion:	Diverse Toscana
Produzent:	Avignonesi
Bewertung(en):	Score 19/20, Wine Spectator 93/100, James Suckling 93/100
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	50% Sangiovese, 50% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	1054620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grifi

Rosso Toscana IGT
Avignonesi (Bio)

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 19/20, Wine Spectator 93/100, James Suckling 93/100
Rebsorte(n):	50% Sangiovese, 50% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.