



## 2022 Rigoccioli

Rosso Carmignano DOC, Tenuta Ceri

**Degustationsnotiz:**

Intensives Rubinrot, granatfarbene Akzente. Eine luxuriöse, facettenreiche Nase mit Anklängen nach roten Johannisbeeren, Brombeeren, aber auch Lavendel und einigen exotischen Gewürzen, schliesslich etwas Mocca. Samtiger Auftakt, abgelöst von einer beeindruckenden Frucht nach Sangiovese und Cabernet Sauvignon, unterlegt von einer passenden Würze und einigen balsamischen Akzenten, die Tannine sind reif, süss und perfekt eingebunden; eine glasklare Frucht führt ins anhaltende, ausgesprochen dynamische Finale.

**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>	Toskana
<b>Subregion:</b>	Carmignano
<b>Produzent:</b>	
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Rebsorte(n):</b>	90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon
<b>Artikelnummer:</b>	1395722

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Rigoccioli**

Rosso Carmignano DOC  
Tenuta Ceri

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.