



Francesco Rinaldi & Figli

2021 Grignolino d'Asti DOC

Grignolino d'Asti

75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Die alte Traubensorte Grignolino stammt aus Monferrato und wurde 1249 erstmals erwähnt. Die Monferrato-Hügel sind auch heute noch ihre Hauptanbauzone. Helles Rubinrot. Enorm rotfruchtiger Auftakt, versprüht eine kühle Frische, untermalt von Aromen nach Weichseln, wilden Himbeeren und Hagebuttentee. Dazu Noten von getrockneten Bergkräutern und Wiesenblumen. Dezent mineralisch am Gaumen, wirkt sehr leichtfüssig und verspielt. Die knackige Säure trägt die fruchtigen Aromen bestens. Der Grignolino endet leicht und frisch mit markanter roter Frucht. Trinken Sie diesen Wein bei höchstens 14°C. (pt)

 **Typ:** Rotwein

 **Land:** Italien

 **Region:** Piemonte

 **Genussreife:** Jetzt - 2029

 **Trinktemperatur:** 13°C - 14°C

 **Traubensorten:** Grignolino

 **Vino Vario:** 16+