



Monatsweine März

von der Fattoria San Michele a Torri,
Scandicci, Florenz



Chianti Colli Fiorentini DOCG 2016

Sangiovese 80%, Cannaiolo 15%, Colerino 5%
Rubinrot, Feines fruchtig-blumiges Bouquet, dezent strukturiert, weich im Gaumen.
Trinkreif, ca. 5 Jahre lagerbar
Servieren bei 16-18°, Alkoholgehalt: 14%
Ein wunderbarer Begleiter zu Pizza, Pasta oder zu einem guten Salami
Bio-Zertifizierung: CCPB
VEGAN

CHF 11.50
statt 13.50



Chianti Classico DOCG LA GABBIOLA 2016

Sangiovese 95%, Syrah 5%
Rubinrot, Würzig-fruchtige Aromen von schwarzen Kirschen und reifen Früchten. Sehr gehaltvoll, weich und angenehm anhaltend.
Trinkreif, 6-7 Jahre lagerbar, Servieren bei ca 18°,
Alkoholgehalt: 14,5%
1 Std. vor Genuss öffnen
Zu Rindsbraten, Grilladen und Hartkäse.
Bio-Zertifizierung: CCPB
VEGAN

CHF 14.00
statt 16.50

