



# REBUS Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 2016

## Rotwein aus Italien



© 2017 Cantina24

Erzeuger und Abfüller: Vinchio Vaglio - Regione San Pancrazio 1 -  
14040 Vinchio (AT) - Italia - +39 0141 950903

Qualitätsbezeichnung: Denominazione di Origine Controllata e  
Garantita (D.O.C.G.)

Rebsorte: 100% Ruchè di Castagnole

Sensorische Eigenschaften: Der Rebus hat ein originelles und  
intensives Aroma mit floralen und würzigen Noten. Feine Nasen  
nehmen einen Hauch von Beeren und Kirschen wahr. Im Geschmack ist  
dieser Rotwein trocken, harmonisch und angenehm weich. Am Schluss  
wartet eine gute aromatische Persistenz.

Farbe: Nicht zu dunkles Rubinrot.

Alkoholgehalt: 14 % Vol.

Verschlussart: Naturkork

Servierempfehlung: Der Rebus ist ein hervorragender Begleiter von  
geschmorten Wild. Insgesamt wertet er jedes Essen mit kräftigen  
Speisen auf. Soßen, die mit diesem Wein verfeinert werden, lassen die  
Geschmacksnerven vor Glück jubeln.

Empfohlene Serviertemperatur: 18°C.

Allergene: Enthält Sulfite

Impressum:  
Cantina24 – Weinhandel  
Pideritplatz 2  
32825 Blomberg  
Tel.: 05235 97473