




25171319 | 2019

## CABERNET FRANC TOSCANA IGT MAGNUM




VILLA SANTO STEFANO  
Società Agricola srl

 Villa Santo Stefano

 Italien  
Toscana

 trocken

 100% Cabernet Franc

### ARTIKELBESCHREIBUNG

Dieser außergewöhnliche Cabernet Franc zeigt Noten von Erdbeeren, Himbeeren und Heidelbeeren, mit einem Hauch von Rauch und Kräutern. Der Geschmack ist sehr frisch und lebendig mit eleganten Tanninen. Er reift für 24 Monate in Barrique und Tonneaux Fässern. Alle 1.000 Magnumflaschen dieser limitierten Edition werden von Hand signiert und nummeriert.



Karaffieren

1 Stunde vor Genuss öffnen



Genussempfehlung /  
Lagerfähigkeit

gut  
15-20 Jahre

### HERKUNFT

Qualitätsstufe IGT - Indicazione Geografica Tipica

### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Rot

Reifung im Barrique 24 Monate

### ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 1.500 l

Verschluss Naturkorken

### ANALYSE

Alkoholgehalt 14.5 %Vol

### INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene  
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer Villa Santo Stefano Società Agricola  
S.r.l.  
55100 Pieve Santo Stefano



**VILLA SANTO STEFANO**  
*Società Agricola srl*

## **PRODUZENTEN-INFO**

Heute produziert das Weingut jährlich ca. 30.000 Flaschen Rot- und Weißwein sowie 4.000 Flaschen hochwertigstes Olivenöl. Die Familie Reitzle und ihr Team um Chefönologen Antonio Spurio stehen für die typische toskanische Lebensfreude und herausragende Qualität in Sachen Vino und Olio. Auf der Suche nach einem Urlaubssitz in der hügeligen Landschaft der Lucchesia erwarb Wolfgang Reitzle im Jahr 2001 zusammen mit seiner Frau Nina Ruge die „Villa Bertolli“. Das Meer, die üppige Vegetation und die sanften Hügel um die Stadt Lucca sollten nicht das Einzige bleiben, was die beiden begeisterte: Bei der Verkostung des ersten Weins vom hauseigenen 1 Hektar großen Hang verliebten sie sich in die Idee, ein eigenes Weingut zu gründen. So entstand die „Villa Santo Stefano“ – benannt nach einer benachbarten Kirche aus dem 9. Jahrhundert. Aus einem Hektar Rebfläche wurden gute sieben. Aus einem Ort, der hauptsächlich zur eigenen Erholung gedacht war, wurde ein Anziehungspunkt für alle, die echte toskanische Weine und gutes Olivenöl lieben.