



**2019 CHIANTI COLLI SENESI
TENUTA MORMORAIA
TOSKANA/ITALIEN**

Auf einer abgelegenen Hügelkuppe mit Blick auf das malerische Städtchen San Gimignano liegt die Tenuta Mormoraia von Guiseppa Passoni.

Als Ex-Rallye-Fahrer tat er das, wovon er schon immer geträumt hatte. Er kaufte 1980 ein verfallenes Kloster, heuerte einen der besten italienischen Önologen an und entwickelte es mit seiner Frau zu einem blühenden Weingut mit 25 Hektar Rebfläche. Wir präsentieren ihnen heute den **Chianti Colli Senesi 2019**, der sich aktuell in einem perfekten Trinkfenster befindet.

100% Sangiovese: Rubinrot im Glas entwickelt er in der Nase Aromen von Kirschen, Pflaumen mit aromatischen Noten von Kaffeebohnen, Tabak und Leder.

Im Geschmack ist er kraftvoll, angenehm und samtig, rauchig, aber durchaus fruchtbetont. Dunkle Früchte dominieren hierbei.

Ein langes Finish vermittelt Lust auf mehr. Genießen sie diesen Wein in einem großen Glas mit etwas Luft.

Er passt gut als Begleiter zu Pizza, Pasta, rotem Fleisch und Käse.

Kategorie: Rotwein
Weingut: Mormoraia
Geschmack: trocken
Anbauregion: Toskana
Land: Italien
Rebsorte: Sangiovese
Trinktemperatur: ca. 14-16°C
Alkoholgehalt: 14 % Vol.
Passt ideal zu: rotem Fleisch, Pizza, Pasta, Käse, und als Solist



Liebe Weinentdecker,
weilersagen lohnt sich!
Sie sind zufrieden mit unserer
Weinauswahl im Paket?

Dann empfehlen sie uns weiter.

Für jeden neuen Weinentdecker, der
aufgrund ihrer Empfehlung ein
Jahresabo abschließt, erhalten sie eine
attraktive Magnum-Flasche Wein.

Einmal empfohlen, doppelt gefreut:
Jeder neue Entdecker erhält
sein erstes Paket
GRATIS.

Hashtag: Wein verbindet



REWE Richrath Supermärkte GmbH + Co. OHG
Im Rauland 132-134
50127 Bergheim
Telefon: 02271 / 79510
Telefax: 02271 / 7951119
www.richrath-weinentdecker.de
info@richrath-weinentdecker.de

UNSERE WEIN-
ENTDECKUNGEN
DES MONATS



FEBRUAR 2023

LIEBE WEINENTDECKER,

herzlich willkommen zur Februar-Ausgabe 2023 des Weinentdeckers. Wir hoffen, dass sie gut ins neue Jahr gestartet sind und ihre guten Vorsätze noch anhalten.

Wir haben den Vorsatz, sie auch im neuen Jahr mit guten Weinen zu versorgen und wollen auch sogleich damit beginnen.

Freuen sie sich in dieser Ausgabe auf einen Grauburgunder aus dem Hause St. Antony. Ein Weingut, welches erst seit November 2022 in unseren Regalen vertreten ist und seitdem eine überaus positive Resonanz erhält.

Als zweiten Wein stellen wir ihnen einen herrlichen Chianti aus der Toskana vor, der gelegentlich auch in der gehobenen Gastronomie zu finden ist.

Probieren und diskutieren sie die Weine aus diesem Weinentdecker-Paket.

Viel Spaß dabei wünschen ihnen Peter und Lutz Richrath sowie das gesamte Weinkompetenzteam.

Peter Richrath + Lutz Richrath

Lob und Tadel schicken Sie bitte an:
info@rewe-richrath.de



Kategorie: Weißwein
Weingut: St. Antony
Geschmack: trocken, fruchtbetont
Anbauregion: Rheinhessen
Land: Deutschland
Rebsorte: Grauburgunder

Trinktemperatur: ca. 8-10°C
Alkoholgehalt: 12 % Vol.
Passt ideal zu: Pizza, Pasta, BBQ, Käse, und als Solist
Besonderheit: Exklusiv in Nordrhein-Westfalen



2021 GRAUBURGUNDER WEINGUT ST. ANTONY RHEINHESSEN/DEUTSCHLAND

"You're my heart, you're my soul", "Cheri, cheri Lady" und "You can win if you want".

Sie sind bestimmt verwundert über diese ungewöhnliche Texteinleitung zu diesem fabelhaften Grauburgunder. Genauso ging es uns auch als wir hörten, dass St. Antony zusammen mit dem Ex-Modern-Talking Star Thomas Anders einen Wein promoten wird:

Den "Anders Grauburgunder"!

Modern Drinking ist hierbei die Devise! Mit dem eher kühlen Jahrgang 2021 ist es gelungen, einen frischen, lebendigen und fruchtbetonten Wein zu kreieren. Er bietet perfekt ausgereifte Aromen und macht einfach nur Spaß.

Im Glas präsentiert sich der Wein in einem blassen, leicht gräulichen Strohgelb, mit weißen Reflexen.

In der Nase ist er üppig fruchtbetont mit Pfirsich, Birne, grünen Äpfeln sowie Wiesenkräutern, Honig und minimalem Holz.

Am Gaumen erkennt man dann erneut den reifen Pfirsich. Auch eine weiche Mineralität, moderate Säure und Kräuternoten lassen sich wahrnehmen.

Ein langer Abgang mit viel Schmelz und Birne runden das Erlebte im Nachhall ab.

Der Anders Grauburgunder von St. Antony ist vorrangig ein Solist, versteht sich aber recht gut mit Pizza, Pasta, BBQ und Käse.

Probieren sie und genießen sie...