

Barolo DOCG Tradizione 75 cl














CHF 49.00 75 cl

IT - Ein sehr harmonischer, gehaltvoller Barolo mit einem intensiven Bukett von Dörrpflaume, Feige und reifen Waldbeeren sowie deutlichen Schokolade- und Kakaonoten. Im Gaumen ist er füllig und rund, die Frucht- und Röstnoten werden von würzigen Aspekten (Lakritze, Gewürznelke) ergänzt und von einem wunderbar langen Abgang abgerundet. - 2019

 Cantine Marchesi, Barolo, Piemont, Italien

Granatrot mit dunkelorange Reflexen. Intensives Bukett mit Nuancen von Rose, Lakritze und Gewürzen. Voll und körperreich, mit elegantem Geschmack und zarten Düften.

	Traubensorte	Nebbiolo
	Herkunft	Ein sehr harmonischer, gehaltvoller Barolo mit einem intensiven Bukett von Dörrpflaume, Feige und reifen Waldbeeren sowie deutlichen Schokolade- und Kakaonoten. Im Gaumen ist er füllig und rund, die Frucht- und Röstnoten werden von würzigen Aspekten (Lakritze, Gewürznelke) ergänzt und von einem wunderbar langen Abgang abgerundet.
	Produzent	Cantine Marchesi, Barolo, Piemont, Italien
	Vinifikation	2-3 Jahre Ausbau in kleinen Eichenholzfässern und cirka sechs Monate Flaschenlagerung.
	Charakter	Granatrot mit dunkelorange Reflexen. Intensives Bukett mit Nuancen von Rose, Lakritze und Gewürzen. Voll und körperreich, mit elegantem Geschmack und zarten Düften.
	Passt zu	Norditalienischen Gerichten, Wild, rotem Fleisch und Käse.
	Trinkempfehlung	6-10 Jahre / 16-18°C
	Artikel Nr.	5689/19
	Inhalt	75 cl
	Jahrgang	2019
	Weintyp	Rotweine