Barac Barolo Cerviano-Merli BIO DOCG 2017 Doppel Magnum Rotwein

Herkunft: Piemont ITA | Rebsorte: Barolo | Passt zu: Rotes Fleisch, Kaese



Im Mund trocken und weich, harmonisch und kraeftig. Der Geschmack ist samtweich und ausgeglichen mit lang anhaltendem Abgang.
Granatrot mit rubinroten Nuancen. Intensiv in der Nase, mit Noten von Gewuerzen, verwelkten Rosen und Unterholz.

Begleitung: Rotes Fleisch und Kaese mit mittlerer oder langer Reifung. Hervorragend auch nach der Mahlzeit.Empfohlene Serviertemperatur: 16 – 18 Ursprungsbezeichnung: Barolo DOCG Cerviano-Merli.Traube: Nebbiolo 100%.Volumen: 14%.Hoehe: 400 m ueber dem MeeresspiegelAusrichtung: Sued-Ost.Anbaugebiet: Comune di Novello.Boden: Kalk-Lehm-Boden.Erziehungssystem: Guyot.Alter der Weinreben: 20 Jahre.Weinerntezeit: zweite Dekade Oktober.Veredelung: 18 Monate in grossen franzoesischen Eichenfaessern.

Preis: CHF 340.50

Vertrieb:
griechisch-fein.ch
webberry gmbh
Thomas Wollenmann
Horwerstrasse 38
CH-6005 Luzern
Tel. +41 41 260 05 26