

WEIN- EXPERTISE

BAROLO DOCG "CASTELVECCHIO"



ART-NR. 12681

ERZEUGER Castelvecchio

CHARAKTERISTIK Strahlendes mittleres Rubingranat mit ziegelrotem Rand, im Duft ledrige Gewürznoten und Lakritze, volle Waldbeerenfrucht und Amarenakirsche, am Gaumen guteingebundene Säure, kräftige strukturgebende Gerbstoffe, erneut kräftige Beerenfrucht und würzige Aromen, langes fruchtbetontes Finale.

VERZEHREMPFEHLUNG Passt hervorragend zu deftiger, winterlicher Küche, einem herzhaftem Braten oder kräftigen Fleischgerichten, wie Saltimbocca-Spießen vom Grill.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 18°C

REBSORTE(N) Nebbiolo

ANBAUGEBIET Piemont (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 14.00 %Vol., Restzucker 0.80 g/l., Gesamtsäure 5.20 g/l., Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU Großes Holzfass

LEBENSMITTELR. VERANTWORTL. Saffer Wein GmbH, , Martin-Kollar-Str. 11, 81829, München, Deutschland

ABFÜLLER Cantine Castelvecchio s.r.l. - Farigliano - Italia CN 330