

WEIN- EXPERTISE

BAROLO DOCG "PATRIZI"



ART-NR. 12211

ERZEUGER Manfredi

CHARAKTERISTIK Brillantes Rubinrot, angenehmes Bukett von Waldbeeren, Trüffel und Lakritze, am Gaumen mit viel Frucht, erdige Noten, sehr gut eingebundene Säure und kraftvolle Gerbstoffstruktur, langes Finish.

VERZEHREMPFEHLUNG Ist ein hinreißender Begleiter zu Speisen basierend auf reifem Käse, Wild oder einem Rinderschmorbraten mit Steinpilzen.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 18°C

REBSORTE(N) Nebbiolo

ANBAUGEBIET Piemont (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 14.00 %Vol., Restzucker 1.12 g/L, Gesamtsäure 5.79 g/L, Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU Großes Holzfass

LEBENSMITTELR. VERANTWORTL. Manfredi, Vinicola Patrizi, Via Torino 15, 12060, Farigliano (Cn), Italien

ABFÜLLER Azienda Vinicola Patrizi - Farigliano - Italia - CN 330