








21410019 | 2019

Barbaresco DOCG

-  Prunotto
-  Italien
Piemont
-  trocken
-  100% Nebbiolo
-  93 Punkte Wine Spectator

Prunotto

Artikelbeschreibung

Von granatroter, wunderbar intensiver Farbe präsentiert sich der 10 Monate im Holzfass gereifte Barbaresco. Intensiv auch die Nase, die mit komplexen Noten von Lakritze verwöhnt wird. Abgerundet wird er durch einen vollen, samtigen Geschmack nach roten Früchten und Gewürzen sowie durch ein langes Finale.



Karaffieren

2 Stunden vor Genuss öffnen



Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit

gut
14 Jahre

Herkunft

Erweiterte Qualitätsstufe	Barbaresco
Qualitätsstufe	DOCG – Denominazione Di Origine Controllata E Garantita

Farbe, Geschmack & mehr

Farbe	Rot
Reifung	im Holzfass (Fuder) 10 Monate

Artikeldaten

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8016001000026 8016001000125

Analyse

Alkoholgehalt	13.5 %Vol
---------------	-----------

Inhalt und Nährwert

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Inverkehrbringer	MARCHESI ANTINORI S.p.A. 50123 Firenze