







21410020 | 2020

BARBARESCO DOCG

-  Prunotto
-  Italien
Piemont
-  trocken
-  100% Nebbiolo

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

Qualitäts-Unterstufe	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	14.0 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

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

Prunotto

PRODUZENTEN-INFO

Das heutige Weingut Prunotto hat seine Geburtsstunde im Jahre 1904 als es als Winzergenossenschaft „Der Weine aus Langhe“ gegründet wurde. Nach der ersten guten Ernte im Jahr 1905 folgten einige schwierige Jahre. Wirtschaftliche Engpässe und die Auswirkungen des Ersten Weltkrieges führten schließlich zur Auflösung der Genossenschaft.