



BAROLO MG

 Prunotto

 Italien
Piemont

 Nebbiolo

Prunotto

ARTIKELBESCHREIBUNG

18 Monate in Eichenfässern sowie weitere 12 Monate auf der Flasche gereift, entfaltet der Barolo ein fülliges Bouquet von reifen Waldbeeren, Brombeeren, schwarzen Kirschen und etwas Brombeerlikör. Am Gaumen zeigt er feste aber seidige Tannine, eine kräftige, dennoch zugängliche Statur mit einem Finale von reifen Beeren und Schokolade. Ein üppiger, großzügiger Wein.

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Rot

ARTIKELDATEN

Gebinde 1 / 1.500 l

ANALYSE

Alkoholgehalt 13.5 %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.