



21411006 | 2006

BRIC TUROT BARBARESCO DOCG

 Prunotto

 Italien
Piemont

 trocken

 100% Nebbiolo

Prunotto

ARTIKELBESCHREIBUNG

Die Lage Bric Turot liefert die Trauben für diesen granat- bis rubinroten Barbaresco. Zwölf Monate in Eichenfässern und zum Teil in zweitgenutzten Barriques gereift, verwöhnt er die Nase mit Aromen von Lakritze, Waldfrüchten, Veilchen, Zimt und Nelke. Am Gaumen zeigt er sich vollmundig und ausgewogen mit einem nachhaltigen Finale reifer Früchte.



Karaffieren

4 Stunden vor Genuss öffnen



**Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit**

sehr gut
14 Jahre

HERKUNFT

Qualitäts-Unterstufe	Barbaresco
Qualitätsstufe	DOCG – Denominazione Di Origine Controllata E Garantita

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Reifung	im Barrique 12 Monate in Flaschenreifung 12 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8016001000668 8016001000675

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.