

21411199 | 1999

## BRIC TUROT BARBARESCO DOCG MAGNUM

*Prunotto*



Prunotto



Italien  
Piemont



trocken



100% Nebbiolo

### 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

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	1 / 1.500 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8016001000545 8016001000545

### ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %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.