

**Barolo DOCG**

Prunotto

Italien  
Piemont

trocken



100% Nebbiolo



92 Punkte James Suckling

*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.



Karaffieren

2 Stunden vor Genuss öffnen

Genussempfehlung /  
Lagerfähigkeitgut  
15-20 Jahre**Herkunft**

Qualitätsstufe	DOCG – Denominazione Di Origine Controllata E Garantita
----------------	---

**Farbe, Geschmack & mehr**

Farbe	Rot
Reifung	im Barrigue 18 Monate

**Artikeldaten**

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8016001000019 8016001000118

**Analyse**

Alkoholgehalt	14.0 %Vol
---------------	-----------

**Inhalt und Nährwert**

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
----------------------------	---

Inverkehrbringer	MARCHESI ANTINORI S.p.A. 50123 Firenze
------------------	---