



21412018 | 2018

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 /
Lagerfähigkeit

gut
15-20 Jahre

Herkunft

Qualitätsstufe DOCG – Denominazione Di Origine Controllata E Garantita

Farbe, Geschmack & mehr

Farbe Rot

Reifung im Barrique 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