



21412019 | 2019

## BAROLO DOCG

 Prunotto

 Italien  
Piemont

 trocken

 100% Nebbiolo

 92 Punkte Wine Spectator

*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

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

## FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Reifung	im Barrique 18 Monate im Barrique 12 Monate

## ARTIKELDATEN

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

## 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.