

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.