





21412117 | 2017

BUSSIA BAROLO DOCG

 Prunotto

 Italien
Piemont

 trocken

 100% Nebbiolo

 91 Punkte James Suckling

Prunotto

ARTIKELBESCHREIBUNG

Auf einer Höhe von 350m gedeihen die Nebbiolo-Trauben für diesen in Farbe und Duft sehr intensiven Barolo.

Pflaumen, reife Kirschen, blumige Aromen und würzige Anklänge offenbart sein vielschichtiges Bouquet. Herrlich abgerundet wird er durch ein sanftes Tannin und einen langen, langen Nachhall.



Karaffieren

4 Stunden vor Genuss öffnen



Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit

sehr 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

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8016001000163 8016001000422

ANALYSE

Alkoholgehalt	14.0 %Vol
Säure	5.7 g/L
Restzucker	1.2 g/L

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.