








21412118 | 2018

Bussia Barolo DOCG

-  Prunotto
-  Italien
Piemont
-  trocken
-  100% Nebbiolo
-  92 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**

gut
15-20 Jahre

Herkunft

Erweiterte Qualitätsstufe	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
---------------	-----------

Inhalt und Nährwert

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Inverkehrbringer	MARCHESI ANTINORI S.p.A. 50123 Firenze